

# SLURP original dark #134



## Holmen Huru

**Soft fruitiness · Tealike · Slight spice**

The name of Holmen Huru comes from the Swedish word huru, which freely translates to "done in a certain way". We thought this was the perfect name for this dark filter coffee which was one of our favourites in the Sigri bean adventure! Dark, but not too dark, it still has the soft mouthfeel, tealike fruitiness, round and well balanced flavours without too much acidity. The Sigri plants produce the most wonderful beans and they are full of history too! They say they were originally smuggled from Jamaica Blue Mountain farms in 1927, so this is kind of bootleg-coffee!

### **Holmen Coffee**

Junho Suzuki/Arnd Brockmüller

03.03.2020

Country: Papua New Guinea  
Region: Wahgi Valley  
Farm: Sigri Estate  
Farmer: Vijay & co  
Varieties: Sigri AA  
Growing Altitude: 1500-1800m  
Processing: Washed, Sundried

# SLURP original dark #134



## Holmen Huru

**柔らかなフルーティーさ・お茶のような・少しのスパイス**

焙煎家から一言

「Holmen Huruという名前は、スウェーデン語で「ある方法でする」という意味の“huru”という言葉から付けられました。Sigri品種のコーヒーを探しているときに会ったこの深煎りコーヒーは、私たちのお気に入りの1つで、“huru”という名前がぴったりだと思いました。深煎りなのに深すぎず、柔らかな口当たりとお茶のようなフルーティーさを持ち合わせた、程よい酸味の、バランスのよく取れたコーヒーです。Sigri品種は素晴らしいコーヒー豆を産出するだけでなく、面白い歴史も持っています。もともとは1927年にジャマイカのBlue Mountainの農園からこっそりと持ち出されたものだそうで、密輸されたコーヒーとも言えるでしょう！」

### **Holmen Coffee**

Junho Suzuki/Arnd Brockmüller

2020/03/03

生産国：Papua New Guinea  
地域：Wahgi Valley  
農園：Sigri Estate  
生産者：Vijay & co  
品種：Sigri AA  
栽培地標高：1500-1800m  
精製方法：Washed, Sundried