

SLURP original dark #140



Holmen Hamburg

Nutmeg · Dark chocolate · Tobacco flavors

Hamburg is the home town of Holmen Coffee's own Mr Coffee and as some of you may know it's the place where the first coffee exchange of the world was founded! It's an international lively harbour-city in the "ruff north" of Germany, where the honest trader's idea still exists. The tradition of signing a deal with a handshake is still well alive there. Holmen aimed to create a dark filter blend to taste and feel like the vibe in Hamburg! Holmen Hamburg is a round honest, well balanced dark roast, smooth and "tart" like Hamburg.

Holmen Coffee

Junho Suzuki

25/05/2020

Country: Guatemala, Cuba
Region: Huehuetenango (Guat), Sierra Maestre (Cub)
Farm: Various small farmers
Varieties: Bourbon, Catai, Carturra, Typica-Guatemala; Typica-Cuba
Growing Altitude: 1350-2000m(Guat), 1600-2000m (Cub)
Processing: Washed and loved

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP original dark #140



Holmen Hamburg

ナツメグ・ダークチョコレート・タバコ

ドイツのハンブルグ。そこは世界で最初のコーヒー取引所が設立された場所でもあり、Holmen Coffeeのオーナーの故郷でもあります。当時、国際的に活気のある港湾都市だったハンブルグには植民地で生産されたコーヒーが集められ、商人や外交官などで賑わっていたそうです。その時からの伝統は今でも根強く残っており、約束事が成立した時には堅い握手を結ぶという姿が、今でもあちらこちらで見られるのだとか。オーナー焙煎家のHolmen氏は、ダークなフィルター用のブレンドコーヒーでハンブルグの雰囲気表現しました。実直だけどバランスよく、なめらか。そして、ほんの微かな酸味がアクセントとなっています。

Holmen Coffee

Junho Suzuki

2020/05/25

生産国：ガテマラ、キューバ
地域：Huehuetenango (ガテマラ), Sierra Maestre (キューバ)
農園：いくつかの小規模農家
品種：Bourbon, Catai, Carturra, Typica-Guatemala; Typica-Cuba
栽培地標高：1350-2000m(ガテマラ), 1600-2000m (キューバ)
精製方法：Washed and loved

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee