

SLURP original midnight #141



Holmen Havana

Dark, sweet tobacco · Smoky wood · Nutty aftertaste

Holmen Havana is made primarily from beans sourced from the south-east of the island of Cuba. Coffee is grown on the steep hills of the Sierra Maestra mountain range, in a unique soil mixture of clay and sand. The area is overlooked by Pico Turquino, and this was the starting point of the Cuban revolution in 1956. This coffee is an absolute rarity, as only a few bags are exported every year.

Combining Cuban beans with Ugandan Bugisu AA and Indian Parchment AB and roasting it dark we get hints of spicy tobacco, nuts, dark chocolate and smokey wood. It's rich and dark flavour is strong, but with a very little bite in the palate and leaves a long-lasting and pleasant aftertaste of nutty chocolate.

Holmen Coffee

Junho Kim

Country: Cuba, Uganda, India
Region: Sierra Maestra (Cuba), near Mt. Elgon (Uganda)
Growing Altitude: 1500-1800 m (Cuba), 1300-2400 m (Uganda), 400-1200 m (India)
Processing: all beans: washed

SLURP original midnight #141



Holmen Havana

ダーク、甘いタバコ・スモーキーウッド・ナツティ

「Holmen Havana」の豆はキューバ島の南東にある地域で栽培されました。ここは1956年キューバ革命の原点ともなったピコ・ターキーノ山から続く急勾配の丘で、粘土と砂がミックスしたミネラル豊富な土壌が特徴。水はけがよくスペシャルティ・コーヒー栽培に適しています。この毎年数袋しか輸出されない希少なキューバ産コーヒーにウガンダとインドの豆を組み合わせたのがこちら。じっくりローストすることで、スパイシーなタバコ、ナッツ、ダークチョコレート、スモーキーウッド風味がプラス。大人の男性が好む濃厚で個性的な味わいですが、口にふくむとナッツやチョコレートの風味が広がり心地よい後味がほどよく続きます。

Holmen Coffee

Junho Kim

生産国：キューバ、ウガンダ、インド
地域：Sierra Maestra (キューバ), near Mt. Elgon (ウガンダ)
栽培地標高：1500-1800 m (キューバ), 1300-2400 m (ウガンダ), 400-1200 m (インド)
精製方法:ウォッシュド