

SLURP original medium #158



Guatemala Finca El Chalun

Chocolate truffle · Cocoa · Mandarin

Denin De Leon, the owner of El Chalun, is a second generation coffee farmer in Huehuetenango. He became the owner of the farm already as a young man. Harvesting is done thoroughly: the bushes are gone through three separate times and only the ripe cherries will be picked. The cherries will be crushed in a pulper on the picking day and then they are fermented for two days. After the fermentation they will be washed and put on drying patios. Rich mouthfeel is associated with the sweetness of chocolate truffle and contrasted by the soft acidity of mandarin.



Pirkanmaan Paahtimo

Tuomas Roschier

Country: Guatemala
Region: Huehuetenango
Farm: El Chalun
Farmer: Denin De Leon
Varieties: Bourbon, Paches, Caturra
Growing Altitude: 1650 m
Processing: Washed

SLURP®

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP original medium #158



Guatemala Finca El Chalun

チョコレートトフィー・ココア・マンダリンオレンジ

コーヒーの栽培地として有名なグアテマラのウエウエテナンゴ地区にあるEl Chalunコーヒー農園。この農園の2代目であるDenin De Leon氏は若くして農園主を任された超実力派です。3度にわけて行う徹底したコーヒーチェリーのピッキングでは、熟したチェリーのみを収穫します。収穫したチェリーはその日のうちに処理し、約2日間発酵。

チョコレートトフィーのような甘さを感じさせるリッチな口当たりと、マンダリンオレンジの柔らかな酸味をお楽しみいただけます。



Pirkanmaan Paahtimo

Tuomas Roschier

生産国: グアテマラ
地域: Huehuetenango
農園: El Chalun
生産者: Denin De Leon
品種: Bourbon, Paches, Caturra
栽培地標高: 1650 m
精製方法: ウォッシュド

SLURP®

#slurpcoffee
www.slurp.coffee