

ETHIOPIA

エチオピア ゴールデンビーンズ ハラーメルカ バロ ナチュラル

精製方法:ナチュラル 品種:原生種

生産地の情報

地域:エチオピア オロミア州
東ハラーメルカバロ地区
標高:1,600~2,300m
生産者:メルカバロ地区の
小規模農家さん



産地ストーリー

黄金色に輝く ゴールデンビーンズ

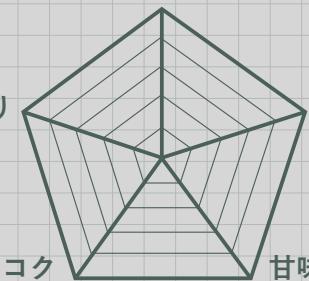
ハラーラ産の「ゴールデンビーンズ」は、黄金色の輝きが名の由来。火成岩由来のミネラル豊富な土壌と、乾燥した気候が果実をゆっくり熟成させ、美しい色調を生みます。独自のテロワールが育む、希少な幻のコーヒーです。



酸味

香り

苦味



浅煎り



中煎り



中深煎り



深煎り

味わいコメント