



Yellow Bourbon

Herkunft	Brasilien
Plantage	Fazenda Rainha
Lage	São Paulo in São Sebastião da Grama
Anbauhöhe	1.100 bis 1.500m
Varietät	Arabica: Yellow Bourbon
Aufbereitung	<i>pulped natural</i>

Sortenreine Espressoröstung der bekannten Arabica-Varietät mit dem vollen Körper. Ein etwas milderer Genuss mit einem Ton von dunkler Schokolade. Ein Alleskönner! Wir übernehmen schlicht die botanische Bezeichnung für den Namen, die den gelben Reifegrad beschreibt, während die allermeisten Kaffeekirschen auf der Welt ja rot geerntet werden.

Die topographischen Bedingungen ermöglichen hier keine maschinelle Ernte; der Kaffee wird, anders als auf manchen Plantagen in Brasilien, von Hand geerntet. Das *Picking* ist ein wesentlicher Faktor guter Rohkaffeequalität.

Auf soziale und ökologische Aspekte wird im Betrieb der Fazenda besonderer Wert gelegt. Zur Sicherung des ökologischen Gleichgewichts werden auf der Plantage beispielsweise auch andere heimische Pflanzen angebaut. Bei einer Gesamtgröße der Fazenda von 280 Hektar wird auf ca. 200 Hektar Yellow Bourbon angebaut.

Die Angestellten leben in gut ausgestatteten Häusern, es gibt ein Transportsystem, das die Kinder zur Schule bringt, Gesundheitsversorgung und einen Freizeitbereich mit Club und Fußballfeld. Dank zuverlässig hoher Kaffeequalität gehörte die Fazenda schon mehrmals zu den Finalisten der „Cup of Excellence“-Wettbewerbe.

