中国 雲南省 普洱桃 南嶺

Pu'er peach

中国 雲南省 プーアルピーチ 南嶺
生産地：中国 雲南省 南嶺
精製：ナチュラル (二次発酵)
標高：1,800-2,050m
品種：カティモール、ティピカ、カトゥアイ、パカス
乾燥：天日乾燥（アフリカンベッド）
栽培：栽培期間中農薬化学肥料不使用、シェードグロウン
梱包：エコタクト+麻袋
フレーバー：star anice, peach

美しいプーアル茶の畑が広がる、中国雲南省。
メコン川の源流が流れだし、色とりどりの花が咲く。まさに桃源郷のような、山奥の秘境でとれたコーヒーです。 近年は、コーヒー市場価格の下落や環境負荷増大への懸念が高まっています。 そこでプーアル市と、日本と現地の大学と企業とで協働し、南嶺という山の標高2000m付近の地域を中心に、高品質でかつ環境負荷の小さい農業の実践を目指すプロジェクトが始まっています。プーアル茶の製法からもヒントを得て、70種類以上もの実験ののちに完成させたいわゆる二次発酵のナチュラルプロセス。
ベリー系の酸味と、ブランデーのように重厚な香りが特徴です。