

コロンビアスプレモ
Columbia Supuremo

コロンビアのコーヒー豆は大きさのみで格付けが決まります。

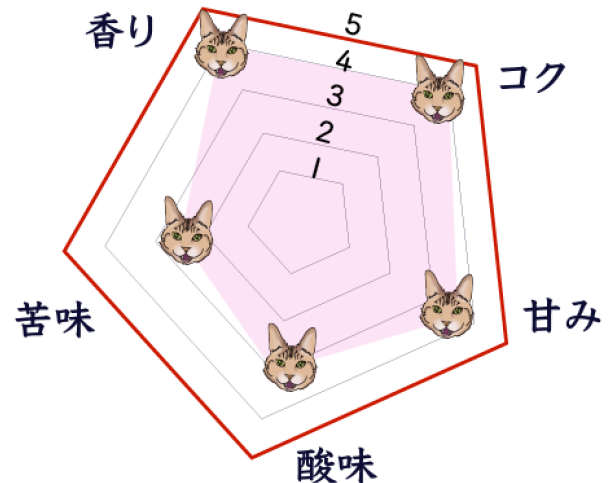
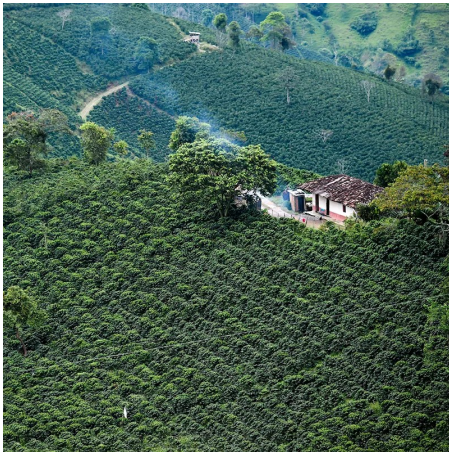
コロンビアで栽培されるコーヒー豆のうち、欠点豆の数が最も少なくスクリーンサイズ17以上の大きさが**スプレモ**と呼ばれ、16.5～14の豆はエクセルソと呼ばれます。

「スプレモ」は、欠点豆の数が最も少なくスクリーンサイズ17以上の大きさを持つ豆に与えられる最上級の等級です。ふっくらとしたきれいな楕円形で一粒一粒の存在感があります。

山岳地帯が広いコロンビアでは気温差が大きく、多くの豆が海拔1300～2000mの高地でゆっくりと育ちます。この気温差から糖分が生成され、糖質の一部が焙煎後に豊かな酸味に変化し、素晴らしい香りが生まれます。

品質が高く、フルーティーでフローラルな余韻の中にもスパイシーさがあり、非常にバランスが取れたコーヒーです。

焙煎士コメント：香り・酸味・コクともにあり



Supremo is a grade based on size and number of defects. The bean size is screen 17 and up where Excelso grade is between screens 14 and 16.5.

Coffee beans grown at high altitudes have a smaller screen size, but the nutrients are packed tightly into the seeds, resulting in tasty coffee.

In Colombia, most of the beans are grown at high altitudes between 1,500 and 1,800 above sea level, and these beans grow slowly and are difficult to grow large. Excluding Maragogype, the largest elephant bean in Colombia, this Supremo is the largest.

Tate notes: The Colombian Supremo is a very mild coffee with good body and acidity. It has a fruity-floral finish, with a hint of spiciness, and is very well balanced.