

We proudly present
this week's light roast coffee

Hanami

Holmen Coffee

Roaster: Arnd Brockmueller

Roasted: 12.6.2018

Details:

Country: Guatemala
Region: Las Amapolas, Huehuetenango
Varieties: N/A
Growing Altitude: 1300-1900m
Processing: Washed

“ Green apple,
grapes,
grapefruit.

Hanami is a round and soft spring coffee. The nuances of green apple and grapes give the coffee a freshness that is sure to awaken your senses. The aftertaste has a hint of grapefruit, that crowns the coffee. The flavors in Hanami remind you of flowering cherry trees and the beauty of spring.

More information:

www.slurp.coffee/blog
[#slurpcoffee](https://twitter.com/slurpcoffee)

SLURPTM

Esittelemme ylpeinä
tämän viikon vaaleapaahtoisien kahvin

Hanami

Holmen Coffee

Pahtaja: Arnd Brockmueller

Paahdettu: 12.6.2018

Yksityiskohdat:

Maa: Guatemala
Alue: Las Amapolas, Huehuetenango
Kasvukorkeus: 1300-1900m
Prosessointi: Washed

“ Vihreä omena,
rypäle,
greippi.

Hanami on pyöreä ja pehmeä kevätkahvi. Vivahteet vihreää omenaa sekä rypäleitä antavat kahville raikkautta ja herättävät aistisi. Jälkimaussa löytyy hitunen greippiä, joka kruunaa kokonaisuuden. Hanamin aromit muistuttavat sinua kukkivista kirsikkapuista ja kevään kauneudesta.

Lisätietoja:

www.slurp.coffee/blogi
[#slurpcoffee](https://twitter.com/slurpcoffee)

SLURPTM