



papua new guinea AA
SIGRI

良質な風味、コク、旨みのバランス





パプアニューギニア AA シグリ

papua new guinea AA

SIGRI

良質な風味、コク、旨みのバランス

赤道の丁度南の熱帯に位置するパプアニューギニア。第二次世界大戦の前にルター派の宣教師によりコーヒーが持ち込まれました。シグリは西部高地地方ワギ・バレーに 1950 年代末に開発された大農園。海拔 1600m の標高、清涼な気候、十分な降水量、豊かな土壌、「一日で一年の気候を繰り返す」と言われる気象の変化などコーヒーの生育には理想的な環境です。シグリのおいしさはその様な気候風土に負っていることは言うまでもありません。しかしながら、それに加えて、完熟チェリーの手摘み、通常より 1 日多い 4 日間をかけた水洗発酵工程、たっぷり 10 日間をかけた天日乾燥、完成豆の二度にわたる卓上手選別などによりシグリのヒスイに似た蒼色と、最高級の風味、品格が出来上がるのです。コク、アロマ、天日乾燥特有の円やかな甘味、高級品種固有の適度な酸味が絶妙なバランスでなりたっており一口飲んでいただければ多くの説明を必要としません。



【地域】 ウェストハイランド州 ワギバレー

シグリ農園

【品種】 アルーシャ、ブルボン、ティピカ

【精製】 ウォッシュド、天日乾燥

【グレード】 AA スクリーン 18

【収穫時期】 2～5月



<https://www.union-coffee.com/>



 Instagram



ユニオン株式会社

〒599-8248

大阪府堺市中区深井畑山町271-1

TEL 072-275-8185

FAX 072-275-8189

Mail coffee@union-c.info