

# KOLUMBIEN

## ANEI GROUP, EXCELSO EP, CASTILLO, COLOMBIA & CENICAFÉ 1

Dieser Kaffee stammt aus Kolumbiens Karibikregion entlang der Sierra Nevada de Santa Marta und der Serranía del Perijá und wird von 743 Farmern aus vier indigenen Gemeinschaften – Arhuaco, Kogui, Wiwa und Kankuamo – über ANEI produziert. Angebaut im höchsten Küstengebirge der Welt, geprägt von außergewöhnlicher Biodiversität, spiegelt dieses Lot eine tiefe Verbindung zu Land und Tradition wider.

Geleitet von ihrer ancestral geprägten Kosmvision wirtschaften die Produzent:innen im Einklang mit der Natur und investieren in Bildung und Gemeinschaft. Durch organische, agroökologische Agroforstsysteme fördern sie Bodenregeneration, Wasserschutz und Klimaschutz – für eine nachhaltige Zukunft im Ursprung.

### TASSENPROFIL

gelbe Steinfrucht | Kräuter | Milkschokolade | Pflaume | geröstete Mandel

|               |   |            |
|---------------|---|------------|
| <b>Säure</b>  | 7 | ██████████ |
| <b>Körper</b> | 7 | ██████████ |
| <b>Aroma</b>  | 7 | ██████████ |

### TASSENPROFIL ESPRESSO

Himbeere | dunkle Schokolade

|               |   |            |
|---------------|---|------------|
| <b>Säure</b>  | 6 | ██████████ |
| <b>Körper</b> | 6 | ██████████ |
| <b>Aroma</b>  | 6 | ██████████ |



## REGIONALS

### QUALITÄT

**Land** Kolumbien  
**Region** Sierra Nevada  
**Association** ANEI  
**Ref. No.** P11753  
**Kaffeeart** Arabica  
**Qualität** EP 10% 12/60  
**Erntejahr** 2025/26  
**Erntezeit** September - Februar  
**Erntemethode** Handerte "Picking"  
**Anbauhöhe** 1650 m  
**Varietät** Castillo Norte, Castillo, Colombia, Típica, Bourbon y Caturra  
**Zertifizierung** Organic  
**Aufbereitung** Washed  
**Bodenverhältnisse** Lehmboden  
**Verpackungsart** 70,00 KG/Bag Grain Pro

### GREEN GRADING

**Feuchtigkeit** 11,80%  
**Geruch** sauber  
**Farbe** bläulich-grün  
**Defekte** 0-7 Defekte  
**Screen Size** 16+

### CUPPING SCORE

84,00 (TSP Q-Arabica Grader)