

KOLUMBIEN

CARAMBOLO ESTATE #1, CATURRA & TABI

Angebaut von Johan Vergara auf 1.780 m ü.M. auf dem Anwesen Piedras Blancas in Huila, zeigt dieses Lot aus Caturra und Tabi einen präzise kontrollierten gewaschenen Prozess. Reife Kirschen werden von Hand sortiert und vor dem Entpulpen 24 Stunden lang oxidiert, gefolgt von einer zweistufigen Fermentation: zunächst anaerob, dann eine submerse Phase mit rezirkulierten Leachaten für zusätzliche Komplexität. Getrocknet wird in einem dunklen, hermetisch abgeschlossenen Raum mit mechanischen Entfeuchtern, die empfindliche Aromen bei kontrollierten Temperaturen bewahren. Verarbeitet wird der Kaffee bei Peñas Blancas, einer auf Spezialitätenkaffee spezialisierten Nassmühle, die Produzenten in Huila mit technischem Know-how und nachhaltiger Infrastruktur unterstützt – dieses Lot steht für präzise Verarbeitung und rückverfolgbare Qualität.

TASSENPROFIL

Aprikose | floral | Zitronengras | Pfirsich | rote Johannisbeere | Vanille

Säure	8	
Körper	8	
Aroma	8	



EXCLUSIVES

QUALITÄT

Land Kolumbien

Region Huila

Washing Station Peñas Blancas

Produzent Johan Vergara

Ref. No. P11834

Kaffeeart Arabica

Qualität Excelso EP

Erntejahr 2026

Erntemethode Handerte "Picking"

Varietät Caturra & Tabi

Aufbereitung Washed

Bodenverhältnisse vulkanische Andisol-Böden

Verpackungsart 70,00 KG/Bag Grain Pro

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 12,00%

Geruch sauber

Farbe gelb

Defekte 0-6 Defekte

Screen Size 15+

CUPPING SCORE

86,00 (TSP Q-Arabica Grader)