

KOLUMBIEN

BRAYAN ALVEAR, SILVESTER ROSSO

Auf 1.600 m ü. NN in Huila, Kolumbien, produziert die Farm Las Palmas dieses Caturra-Los unter der Leitung von Brayan Alvear, einem Produzenten in vierter Generation, bekannt für klare, unverwechselbare Tassenprofile.

Die handgepflückten Kirschen durchlaufen mehrere Fermentationsstufen: zunächst 36 Stunden kontrollierte Oxidation, gefolgt von einer zweiten, mit Leachate angereicherten Fermentation. Eine 12-stündige beschleunigte Fermentation mit Mutterkultur, Panela und Melasse folgt. Zum Schluss wird die Mutterkultur erneut eingesetzt – diesmal vermischt mit wilder Brombeere, Erdbeere, Kirsche und Isabella-Traube – über eine finale 36-stündige Fermentation, wodurch der Kaffee den saftigen Charakter der roten Früchte aufnimmt. Getrocknet wird 10 bis 15 Tage auf Patios in der Sonne.

Das Ergebnis: eine lebendige, gut strukturierte Tasse, geprägt von Tradition und moderner Fermentationstechnik.

TASSENPROFIL

Kaugummi | Süßkirsche | Zuckerwatte | Erdbeere

Säure	8	
Körper	8	
Aroma	9	



EXCLUSIVES

QUALITÄT

Land Kolumbien

Region Las Palmas

Kaffeefarm Finca Las Palmas

Produzent Brayan Alvear

Ref. No. P11840

Kaffeeart Arabica

Erntejahr 2026

Erntezeit Mai - Juni

Erntemethode Handernte "Picking"

Anbauhöhe 1600 m

Varietät Caturra

Aufbereitung Washed Silvester Rosso

Verpackungsart 25,00 KG/Bag Box + Vacuum

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 12,00%

Geruch sauber

Farbe gelb

Defekte 0-6 Defekte

Screen Size 15+

CUPPING SCORE

88,50 (TSP Q-Arabica Grader)