

KOLUMBIEN

BRAYAN ALVEAR, PEPPERMINT

Auf 1.600 m Höhe in Huila, Kolumbien, produziert die Farm Las Palmas dieses Caturra-Lot unter der Leitung von Brayan Alvear, einem Kaffeebauern in vierter Generation, dessen Fokus auf Innovation und Experimentierfreude die Farm zu einer Referenz für klare, unverwechselbare Tassenprofile gemacht hat.

Die Kirschen werden selektiv bei optimaler Reife geerntet und zur Entfernung von Verunreinigungen flотиert, bevor sie 36 Stunden lang in Tanks kontrolliert oxidieren. Nach dem Trockenentpulpen durchläuft das Pergament eine zweite, 36-stündige Fermentation, angereichert mit Leachat aus einer vorherigen Charge. Es folgt eine 12-stündige beschleunigte Fermentation mit Mutteransatz, Panela und Melasse. In der letzten Stufe wird derselbe Ansatz erneut zugegeben, diesmal vermischt mit Minze und Grüner Minze, in zwei Stufen über eine abschließende 36-stündige Fermentation, wodurch die Bohnen klare krautige Noten aufnehmen. Anschließend wir...

TASSENPROFIL

dunkle Schokolade | Kakao | Minze

Säure	8	
Körper	8	
Aroma	9	



EXCLUSIVES

QUALITÄT

Land Kolumbien

Region Huila

Kaffeefarm Finca Las Palmas

Produzent Brayan Alvear

Ref. No. P11844

Kaffeeart Arabica

Erntejahr 2026

Erntezeit Mai - Juni

Erntemethode Handerte "Picking"

Anbauhöhe 1600 m

Varietät Caturra

Aufbereitung Washed Peppermint

Verpackungsart 25,00 KG/Bag Box + Vacuum

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 12,00%

Geruch sauber

Farbe grün

Defekte 0-6 Defekte

Screen Size 15+

CUPPING SCORE

88,00 (TSP Q-Arabica Grader)