

KOLUMBIEN

BRAYAN ALVEAR, RASPBERRY

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 Himbeere und Erdbeere, in zwei Stufen über eine abschließende 36-stündige Fermentation. Anschließend wird der Kaffee gewaschen und 10 bis 15 Tage auf Patios...

TASSENPROFIL

Sahne | Himbeere | Erdbeere | süß

Säure	9	
Körper	8	
Aroma	9	



EXCLUSIVES

QUALITÄT

Land Kolumbien

Region Huila

Kaffeefarm Finca Las Palmas

Produzent Brayan Alvear

Ref. No. P11846

Kaffeeart Arabica

Erntejahr 2026

Erntezeit Mai - Juli

Erntemethode Handerte "Picking"

Anbauhöhe 1600 m

Varietät Caturra

Aufbereitung Washed Raspberry

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

89,00 (TSP Q-Arabica Grader)