

KOLUMBIEN

JOSÉ POSADA, CASTILLO & COLOMBIA

Auf 1.650–2.000 m Höhe in Antioquia, Kolumbien, produziert Capilla del Rosario dieses Castillo/Caturra-Lot unter der Leitung von José Posada und seiner Familie. Ihre Farm in vierter Generation gilt regional als Referenz für mutige Fermentationsexperimente und einen nachhaltigen, schattenbasierten Anbau.

Nach dem Entpulpen und Waschen wird das Pergament in eine Lösung aus Karamell, Whiskey-Cream, Rohrzucker und einer Starterkultur aus Lactobacillus sowie mesophilen Mikroorganismen getaucht. Diese symbiotische Bakterien-Hefe-Kultur fermentiert in direktem Kontakt mit dem Kaffee und sorgt für Süße, Textur und aromatische Komplexität — ganz ohne künstliche Aromen. Anschließend trocknet der Kaffee langsam auf schattierten Hochbeeten für ein gleichmäßiges Ergebnis.

Das Ergebnis ist eine Tasse mit lebendiger Säure und Schokoladennoten sowie einem cremigen, dessertartigen Charakter, der seinem Namen alle Ehre macht.

TASSENPROFIL

Milchschokolade | Sahne | Ahornsirup | Vanille | Toffee

Säure	8	
Körper	9	
Aroma	9	



EXCLUSIVES

QUALITÄT

Land Kolumbien

Region Capilla del Rosario

Kaffeefarm Finca Capilla del Rosario

Produzent José Posada

Ref. No. P11850

Kaffeeart Arabica

Erntejahr 2026

Erntemethode Handernte "Picking"

Varietät Colombia, Castillo & Caturra

Aufbereitung Washed Irish Cream

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

87,75 (TSP Q-Arabica Grader)