

KOLUMBIEN

JUAN PUERTA, CREAM ROSE

Auf 1.350 m Höhe in Armenia, Quindío, produziert Finca La Sirena dieses Castillo-Lot unter der Leitung von Juan David Puerta, einem Lebensmittelingenieur, der 2022 Sens Coffee gründete, um Kaffees zu schaffen, die über traditionelle Profile hinaus besondere sensorische Erlebnisse bieten.

Die Kirschen werden zum optimalen Reifezeitpunkt geerntet und ruhen 24 Stunden in Behältern. Anschließend werden sie in Wasser gegeben, um gute von fehlerhaften Bohnen zu trennen, bevor entpulpt wird. Das Pergament durchläuft eine 48-stündige gewaschene Fermentation mit einem Sirup aus Kirsche, Orange und Vanille, der süße, zitrusartige und weiche Noten ins Profil bringt. Danach wird der Kaffee zwei Tage in der Sonne getrocknet und in ein Silo überführt, bis er den idealen Feuchtigkeitsgrad erreicht — für gleichbleibende Qualität und Stabilität.

Das Ergebnis ist eine süße, zitrusbetonte Tasse mit einer weichen, rosenartigen Eleganz.

TASSENPROFIL

Sahne | floral | Milkschokolade | Ahornsirup | Vanille

Säure	8	
Körper	9	
Aroma	9	



EXCLUSIVES

QUALITÄT

Land Kolumbien

Region La Sirena

Kaffeefarm Finca La Sirena

Produzent Juan David Puerta

Ref. No. P11856

Kaffeeart Arabica

Erntejahr 2026

Erntezeit Mai - Juli

Erntemethode Handernte "Picking"

Anbauhöhe 1350 m

Varietät Castillo

Aufbereitung Washed Cream Rose

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

88,00 (TSP Q-Arabica Grader)