

KOLUMBIEN

NESTOR LASSO, OMBLIGÓN

Auf 1.780 m Höhe in Bruselas, Pitalito, produziert Finca El Diviso dieses seltene Ombligón-Lot unter der Leitung von Néstor Lasso, der den Betrieb von seinem Vater José Uribe Lasso übernahm und bereits seit seinem 14. Lebensjahr als Cupper in der Kaffeewelt tätig ist. Über 28 Jahre hat sich die Farm von traditionellen Sorten zu einem Spezialisten für exotische Varietäten entwickelt — mit internationaler Anerkennung, darunter der dritte Platz bei der World Barista Championship 2024 mit genau dieser Sorte.

Die Kirschen werden desinfiziert und bei 65–70 °C in Wasser flотиert, um Verunreinigungen zu entfernen, anschließend von Hand nach Reifegrad sortiert. Es folgt eine 36-stündige Oxidationsphase in Kunststofftanks, danach eine 48-stündige anaerobe Fermentation und schließlich eine submerse Fermentation mit Most derselben Sorte, während die Leachate kontinuierlich rezirkuliert werden. Die Trocknung erfolgt in einem dunklen, luftdi...

TASSENPROFIL

Sahne | floral | Milkschokolade | Ahornsirup | Vanille

Säure	8	
Körper	9	
Aroma	9	



EXCLUSIVES

QUALITÄT

Land Kolumbien
Region El Diviso
Kaffeefarm Finca El Diviso
Produzent Nestor Lasso
Ref. No. P11861
Kaffeeart Arabica
Erntejahr 2026
Erntezeit Mai - Juli
Erntemethode Handernte "Picking"
Anbauhöhe 1780 m
Varietät Ombligon
Aufbereitung Natural
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)