

GUATEMALA

FINCA CANAQUE, SAN RAMÓN & CATURRA

Die Finca Canaque, benannt nach einem einheimischen Baum der Region, wurde ursprünglich 1958 von Jorge Vides gegründet und ist mittlerweile in der dritten Generation der Familie. Die Finca Canaque liegt auf den Bergen in La Libertad, Huehuetenango, auf einer Höhe von 1800 Metern. Seit 2016 führt Mariá Vides die Farm und hat sich dabei darauf fokussiert, sowohl Natural als auch gewaschenen Qualitätskaffee zu produzieren.

TASSENPROFIL

Blaubeere | Erdbeere | Keks | Nougat | Tabak

Säure	7	<div style="width: 70%;"></div>
Körper	8	<div style="width: 80%;"></div>
Aroma	8	<div style="width: 80%;"></div>

TASSENPROFIL ESPRESSO

dunkle Schokolade | getrocknete Feige | brauner Zucker

Säure	5	<div style="width: 50%;"></div>
Körper	7	<div style="width: 70%;"></div>
Aroma	7	<div style="width: 70%;"></div>



EXCLUSIVES

QUALITÄT

Land Guatemala
Region Huehuetenango
Kaffeefarm Finca Canaque
Ref. No. P10454
Kaffeeart Arabica
Erntejahr 2019/20
Erntezeit April - Mai
Erntemethode Handernte "Picking"
Anbauhöhe 1800 m
Varietät San Ramón & Caturra
Aufbereitung Natural
Bodenverhältnisse Lehmiger Boden
Verpackungsart 69,00 KG/Bag Grain Pro

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 9,60%
Geruch sauber
Farbe grün
Defekte 0-5 Defekte
Screen Size SHB 15+

CUPPING SCORE

85,00 (TSP Q-Arabica Grader)