

# COSTA RICA

## BRUNCA, SHB EP, CATURRA & CATUAÍ

Dieser Fully Washed SHB EP kommt aus der Brunca Region, der jüngster Kaffee produzierenden Mikro-Region in Costa Rica. Die reifen Kirschen werden in den Monaten zwischen August und Februar handgepflückt, von der Pulpe befreit und gewaschen. Danach werden sie für etwa 7 Tage in der Sonne getrocknet. Der Kaffee wächst auf einer Höhenlage von etwa 1.500 Metern bei einer Durchschnittstemperatur von 22 Grad Celsius. Diese Begebenheiten führen zu den leichten Aromen und dem süßen Geschmack des Kaffees, die zu Tassenprofilen mit einem runden Körper und einer schönen Säure beitragen, die charakteristisch für die Brunca Region sind.

### TASSENPROFIL

Keks | Karamell | geröstete Mandel | dunkle Schokolade | rote Traube

<b>Säure</b>	<b>6</b>	<div style="width: 60%;"></div>
<b>Körper</b>	<b>6</b>	<div style="width: 60%;"></div>
<b>Aroma</b>	<b>7</b>	<div style="width: 70%;"></div>

### TASSENPROFIL ESPRESSO

Orangenschale | Milkschokolade | Karamell

<b>Säure</b>	<b>7</b>	<div style="width: 70%;"></div>
<b>Körper</b>	<b>6</b>	<div style="width: 60%;"></div>
<b>Aroma</b>	<b>6</b>	<div style="width: 60%;"></div>



## REGIONALS

### QUALITÄT

**Land** Costa Rica  
**Region** Brunca  
**Ref. No.** P10985  
**Kaffeeart** Arabica  
**Qualität** SHB EP, 8 defects  
**Erntejahr** 2022/23  
**Erntemethode** Handernte "Picking"  
**Anbauhöhe** 1500 m  
**Varietät** Caturra & Catuaí  
**Aufbereitung** Washed  
**Verpackungsart** 69,00 KG/Bag Grain Pro

### GREEN GRADING

**Feuchtigkeit** 9,70%  
**Geruch** sauber  
**Farbe** bläulich-grün  
**Defekte** 0-3 Defekte  
**Screen Size** 16

### CUPPING SCORE

83,75 (TSP Q-Arabica Grader)