

KOLUMBIEN

FINCA EL DIVISO, NESTOR LASSO, WASHED, YELLOW BOURBON

Vor 27 Jahren begann die Familie Lasso, die El Diviso-Farm aufzubauen. Gemeinsam verwandelten sie das Land in ein erfolgreiches Familienunternehmen. Doch es war die Mutter, die wirklich in die Welt des Spezialitätenkaffees eintauchte. Heute setzen ihre Kinder das Erbe fort. Die Farm liegt auf einer Höhe von 1.780–1.900 Metern im kolumbianischen Massiv in Huila, Kolumbien. Hier wird viel experimentiert, um einzigartige Geschmacksrichtungen durch verschiedene Aufbereitungsverfahren zu kreieren. Auf der Farm wachsen viele verschiedene Kaffeesorten, darunter Bourbons wie Ají, Rosado und Sidra sowie Geishas und noch viele mehr. Dank seiner Leidenschaft und Expertise sind die Kaffees von Nestor Lasso heute weltweit bekannt.

TASSENPROFIL

Zitronengras | Kardamom | Zitrus | Earl Grey | Eukalyptus

Säure	8	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #1a3d2d;"></div>
Körper	8	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #1a3d2d;"></div>
Aroma	8	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #1a3d2d;"></div>

TASSENPROFIL ESPRESSO

Kümmel | grüner Tee

Säure	7	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #1a3d2d;"></div>
Körper	7	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #1a3d2d;"></div>
Aroma	7	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #1a3d2d;"></div>



EXCLUSIVES

QUALITÄT

Land Kolumbien
Region Pitalito, Huila
Kaffeefarm Finca El Diviso
Produzent Nestor Lasso
Ref. No. P11255
Kaffeeart Arabica
Erntejahr 2024
Erntezeit Mai - Juni
Erntemethode Handerte "Picking"
Anbauhöhe 1780 m
Varietät Yellow Bourbon
Aufbereitung Washed
Bodenverhältnisse Lehmiger Boden
Verpackungsart 35,00 KG/Bag Grain Pro

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 10,70%
Geruch sauber
Farbe grünlich
Defekte 0-5 Defekte
Screen Size 15

CUPPING SCORE

86,00 (TSP Q-Arabica Grader)