

COSTA RICA

FINCA VOLCAN AZUL, MOCHA

Die Kaffeetradition der Familie Castro Kahle begann Mitte des 19. Jahrhunderts mit dem gemeinsamen Traum: „Den besten Kaffee der Welt zu produzieren.“ Heute setzt Alejo (7. Generation) diese Tradition mit Exzellenz, höchster Qualität und Innovation fort und legt großen Wert auf Umweltschutz. Durch den Schutz natürlicher Regenwaldgebiete trägt die Familie zur Reduzierung der Luftverschmutzung bei und kämpft gegen den Klimawandel. Dieses Umweltbewusstsein möchten sie an kommende Generationen weitergeben. Alejos Engagement und Können spiegeln sich in zahlreichen Auszeichnungen wider. Beim Natural-Anaerobic-Prozess fermentieren die Bohnen 5-7 Tage unter Waldschatten bei 15 °C. Danach trocknen sie 11-14 Tage auf Trockenbetten und 8 Stunden in einem großen Trockner (Guardiola).

TASSENPROFIL

dunkle Schokolade | Keks | Brownie | Mousse au Chocolat | Orange | geröstete Haselnuss

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

pinke Grapefruit | Toffee

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>



EXCLUSIVES

QUALITÄT

Land Costa Rica
Region West Valley
Kaffeefarm Volcán Azul
Produzent Alejandro Castro Kahle
Ref. No. P11372
Kaffeart Arabica
Qualität Mocha
Erntejahr 2023/24
Erntezeit Januar - März
Erntemethode Handernte "Picking"
Anbauhöhe 1400 m
Varietät Mocha
Aufbereitung Natural Anaerobic
Bodenverhältnisse Vulkanböden
Verpackungsart 15,00 KG/Bag Box + Vacuum

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 11,40%
Geruch sauber
Farbe grün
Defekte 0-2 Defekte
Screen Size 16

CUPPING SCORE

85,75 (TSP Q-Arabica Grader)