

COSTA RICA

EL PEREZOSO, NATURAL

Dieses außergewöhnliche Microlot stammt von einer kleinen Gruppe von Kaffeebauern aus der Mikroregion Santiago in San Ramoń, im berühmten West Valley von Costa Rica. Dieses Kaffeeanbaugebiet liegt in der Provinz Alajuela und umfasst die Kantone San Ramoń, Palmares, Naranjo, Atenas und Grecia. Die heutigen Bauern sind Nachkommen von Siedlern aus dem Central Valley und bauen ihren Kaffee auf den fruchtbaren Böden der Täler und Berghänge an. Das Pazifikklima der Region sorgt für stabile Temperaturen, sechs Monate Regenzeit und eine trockene, sonnige Phase, ideale Bedingungen für den Kaffeeanbau. Rund 85% der Produzenten sind Kleinbauern, die ihre Pflanzen sorgfältig in den Tälern und an den Hängen der Region kultivieren.

TASSENPROFIL

dunkle Schokolade | Sauerkirsche | weinartig

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 | Kiwi

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



EXCLUSIVES

QUALITÄT

Land	Costa Rica
Region	West Valley Region
Kooperative	
Ref. No.	PTI382
Kaffeeart	Arabica
Erntejahr	2023/24
Erntezeit	November - Februar
Erntemethode	Handernte "Picking"
Anbauhöhe	1600 m
Varietät	Caturra & Catuaí
Aufbereitung	Natural
Bodenverhältnisse	Vulkanböden
Verpackungsart	69,00 KG/Bag Grain Pro

GREEN GRADING

Feuchtigkeit	11,60%
Geruch	sauber
Farbe	bräunlich
Defekte	0-8 Defekte
Screen Size	16

CUPPING SCORE

84,75 (TSP Q-Arabica Grader)