

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

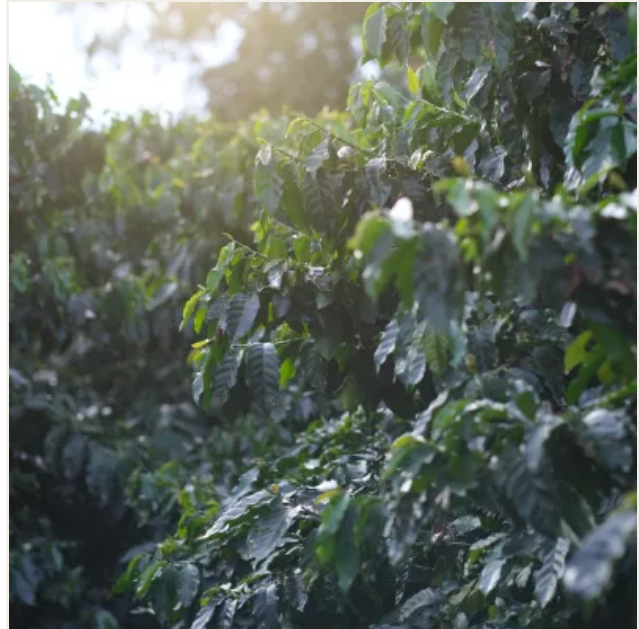
dunkle Schokolade | Sauerkirsche | weinartig

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. P11382
Kaffeeart Arabica
Erntejahr 2023/24
Erntezeit November - Februar
Erntemethode Handerte "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)