

BRASILILIEN

LOS VOLCANES COFFEE, FAZENDA RIO BRILHANTE, AMORA, NY 2/3, SCR. 16/18, YELLOW CATUCAÍ, YELLOW CATUAÍ & ARARA

Die Fazenda Rio Brillhante liegt in der Mikroregion Pantano in der Cerrado Mineiro Region und erstreckt sich über rund 1.600 Hektar Kaffeeflächen. Gegründet von Inácio Urban, hat sie sich durch beeindruckende Leistungen einen Namen gemacht: Mit einer 100%igen Erfüllung der Rainforest-Alliance-Standards gehört Rio Brillhante zu den einzigen drei Farmen weltweit, die diese Auszeichnung erreicht haben.

Des Weiteren geht die Farm über die brasilianischen Vorschriften hinaus, indem sie ihren Beschäftigten Unterkünfte und Mahlzeiten zur Verfügung stellt und Schulen in der gesamten westlichen Region von Minas Gerais unterstützt. Ihr Engagement für Nachhaltigkeit zeigt sich in Kompostierung, Wildtierkorridoren sowie Wiederaufforstungs- und Bodensanierungsprogrammen. Damit verwandelt sie eine ehemals trockene Gegend in ein Vorzeigemodell ökologischer und landwirtschaftlicher Spitzenleistung.

TASSENPROFIL

Mandel | Aprikose | Klementine | Mirabelle

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

TASSENPROFIL ESPRESSO

getrocknete Aprikose | Karamell | Nougat

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



EXCLUSIVES

QUALITÄT

Land Brasilien
Region Cerrado Mineiro
Kaffeefarm Fazenda Rio Brillhante
Produzent Inácio Urban
Ref. No. P11412
Kaffeeart Arabica
Qualität NY2/3, Scr. 16/18
Erntejahr 2024/25
Erntezeit Mai - Juni
Erntemethode Maschinenernte
Anbauhöhe 1150 m
Varietät Yellow Catucaí, Yellow Catuaí & Arara
Aufbereitung Natural
Bodenverhältnisse Lehmboden
Verpackungsart 60,00 KG/Bag Videplast

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 10,90%
Geruch sauber
Farbe grün
Defekte 0-4 Defekte
Screen Size 16/18

CUPPING SCORE

83,75 (TSP Q-Arabica Grader)