

KOLUMBIEN

FINCA EL MIRADOR, PRODUCER ELKIN GUZMAN, YELLOW FRUITS NECTAR WASHED, CATIOPE, BOURBON

Die Finca El Mirador in Palestina, Huila, Kolumbien, blickt auf über drei Generationen Kaffeeanbau zurück. Seit 18 Jahren führt Elkin Guzman die 30 Hektar große Farm und kultiviert dort verschiedene Varietäten auf 1.550–1.680 Metern. Fruchtbarer Boden und sanfter Halbschatten schaffen ideale Bedingungen für Kaffees.

Für die Yellow Fruit Nectar Co-Fermentation werden Bourbon- und Catiope-Kirschen zuerst 60 Stunden anaerob fermentiert. Dann werden 10 Liter einer Mutterkultur aus braunem Zucker, Melasse und tropischen gelben Früchten hinzugefügt. Die Kirschen fermentieren weitere 270 Stunden anaerob. Anschließend werden die Bohnen gewaschen und auf erhöhten Tischen getrocknet, bis sie 10,5–11% Feuchtigkeit erreichen. Dieser Prozess bringt helle tropische Noten und lebendige Säure hervor.

TASSENPROFIL

Mango | Grapefruit | Limette | Passionsfrucht | Vanille | gelbe Steinfrucht

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

Mango | Passionsfrucht | Vanille

Säure	7	<div style="width: 90%; 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 Kolumbien
Region Pitalito, Huila
Kaffeefarm Finca El Mirador
Produzent ELKIN GUZMAN
Ref. No. P11453
Kaffeart Arabica
Erntejahr 2025
Erntezeit Mai - Juni
Erntemethode Handerte "Picking"
Anbauhöhe 1680 m
Varietät Catiope, Bourbon
Aufbereitung Yellow Fruits Nectar Washed
Bodenverhältnisse Vulkanboden
Verpackungsart 25,00 KG/Bag Box + Vacuum

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 11,70%
Geruch sauber
Farbe gelb-grün
Defekte 0-5 Defekte
Screen Size 16+

CUPPING SCORE

87,25 (TSP Q-Arabica Grader)