

# KOLUMBIEN

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

Dieser Kaffee stammt von der Finca El Mirador, einer Familienfarm in Huila, Kolumbien, die seit 16 Jahren von Elkin Guzman geleitet wird. Die Farm umfasst 32 Hektar nahe El Rosal, davon 30 Hektar mit Kaffeeanbau in 1.550–1.680 m Höhe. 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

<b>Säure</b>	<b>8</b>	
<b>Körper</b>	<b>8</b>	
<b>Aroma</b>	<b>8</b>	



## EXCLUSIVES

### QUALITÄT

**Land** Kolumbien  
**Region** Huila, Pitalito  
**Kaffeefarm** Finca El Mirador  
**Produzent** ELKIN GUZMAN  
**Ref. No.** P11453  
**Kaffeeart** Arabica  
**Qualität** Catiope, Bourbon  
**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)