

KOLUMBIEN

FINCA EL MIRADOR, PRODUCER ELKIN GUZMAN, FRUITY MOUSSE 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. Die reifen Kirschen werden sorgfältig von Hand gepflückt und zunächst 60 Stunden anaerob fermentiert. Parallel dazu wird eine eigene „Mutterkultur“ aus Ananas, Banane, Kokosnuss und Panella vier Tage lang fermentiert. Anschließend wird sie genutzt, um die Kirschen 270 Stunden lang mitzufermentieren. Der Kaffee wird danach in dünnen Schichten für drei Tage getrocknet, dabei regelmäßig gewendet, bis er eine Feuchtigkeit von 10,5–11 % erreicht.

TASSENPROFIL

Sahne | Aprikose | Banane | Kokosnuss | getrocknete Ananas | Lychee | Mango | Vanille

Säure	8	
Körper	8	
Aroma	9	

TASSENPROFIL ESPRESSO

Banane | Kokosnuss | Sahne | Milkschokolade

Säure	8	
Körper	8	
Aroma	9	



EXCLUSIVES

QUALITÄT

Land Kolumbien
Region Pitalito, Huila
Kaffee farm El Mirador
Produzent Elkin Guzman
Ref. No. P11454
Kaffeeart Arabica
Erntejahr 2025
Erntezeit Mai - Juni
Erntemethode Handerte "Picking"
Anbauhöhe 1680 m
Varietät Catiope & Bourbon
Aufbereitung Fruity Mousse Washed
Bodenverhältnisse vulkanischer Boden
Verpackungsart 25,00 KG/Bag Box + Vacuum

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 11,80%
Geruch sauber
Farbe gelb-grün
Defekte 0-3 Defekte
Screen Size 16+

CUPPING SCORE

89,00 (TSP Q-Arabica Grader)