KOLUMBIEN

FINCA EL EDEN, PRODUCER RODRIGO SANCHEZ, SANGRIA WASHED, PURPLE CATURRA, BOURBON



Finca Monteblanco, eine familiengeführte Farm in Huila auf 1.730 m Höhe, wird von Rodrigo Sánchez Valencia und seiner Frau Claudia geleitet. Auf 14 Hektar bauen sie die Purple Caturra-Sorte für diesen gewaschenen Kaffee an. Rodrigo erzeugt eine Mutterkultur aus Mikroorganismen in seinen Purple Caturra-Kirschen, füttert sie mit Panela und konzentrierter Sangria, um 80 Liter aktive Kultur herzustellen. Die erste Fermentation dauert 190 Stunden, um die richtigen Brix- und pH-Werte zu erreichen. Dann werden die Kirschen gepflückt, transportiert und auf Brix gemessen. Nach Reinigung und Entpulpen wird der Kaffee in einen 200-Liter-Tank mit der Kultur für eine zweite Fermentation von 150 Stunden gegeben. Schließlich trocknet er 2-3 Tage in der Sonne und 15-18 Tage im Schatten.

TASSENPROFIL

Hibiskus | Limette | pinke Grapefruit | Sauerkirsche | Kaffeeblüte

Säure	**9**
Körper	**8**
Aroma	**8**

TASSENPROFIL ESPRESSO

Sauerkirsche | Lavendel

Säure	**8**
Körper	**7**
Aroma	**8**

EXCLUSIVES

QUALITÄT

Land Kolumbien
Region Pitalito, Huila
Kaffeefarm Finca Monteblanco
Produzent Rodrigo Sanchez
Ref. No. P11457
Kaffeeart Arabica
Erntejahr 2025
Erntezeit Mai - Juni
Erntemethode Handernte "Picking"
Anbauhöhe 1500 m
Varietät Purple Caturra, Bourbon
Aufbereitung Sangria Washed
Bodenverhältnisse Vulkanboden
Verpackungsart 25,00 KG/Bag Box + Vacuum

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 11,00%
Geruch sauber
Farbe gelblich
Defekte 0-10 Defekte
Screen Size 16+

CUPPING SCORE

88,00 (TSP Q-Arabica Grader)

Touton Specialties GmbH | Steinhoeft 5 – 7 | 20459 Hamburg
+49 (0) 40 334 693 100 | info.specialties.coffee@touton.com

touton
SPECIALTY COFFEE