

KOLUMBIEN

FINCA LA LOMA, PRODUCER RODRIGO SANCHEZ, #24 WASHED, CATURRA

Die Finca La Loma liegt auf 1730 m in Huila und wird von der Familie Sánchez geführt. Das Mikroklima bietet ideale Bedingungen für den Anbau verschiedener Varietäten und die Entwicklung einzigartiger Aromen. Für diesen Prozess wurde die Varietät Caturra gewählt – wegen ihrer Vielseitigkeit und ihres hohen Brix-Gehalts, ideal für Fermentation. Ihre natürliche Süße fördert Mikroorganismen wie Lactobacillus und Saccharomyces cerevisiae, die zunächst isoliert, kultiviert und dann im größeren Maßstab eingesetzt werden. Ein Teil wird in eine neue Kultur überführt, der ausgewählte Früchte der Produzenten zugefügt werden, um Aromen zu übertragen. Diese Mischung wird auf den ursprünglichen Brix-Wert des Kaffees eingestellt – mit 80 L Kultur auf 200 L Tank. Die Mutterkultur fermentiert 8 Tage, bis pH- und Brix-Werte optimal sind.

TASSENPROFIL

Hibiskus | floral | Orangenblüte | Himbeere | Vanille

Säure	9	<div style="width: 90%;"></div>
Körper	8	<div style="width: 80%;"></div>
Aroma	8	<div style="width: 80%;"></div>

TASSENPROFIL ESPRESSO

Himbeere | Sahne | Vanille

Säure	8	<div style="width: 80%;"></div>
Körper	8	<div style="width: 80%;"></div>
Aroma	8	<div style="width: 80%;"></div>



EXCLUSIVES

QUALITÄT

Land Kolumbien
Region Pitalito, Huila
Kaffeefarm Finca La Loma
Produzent Rodrigo Sanchez
Ref. No. P11460
Kaffeeart Arabica
Erntejahr 2025
Erntezeit Mai - Juni
Erntemethode Handernte "Picking"
Anbauhöhe 1730 m
Varietät Caturra
Aufbereitung Washed
Bodenverhältnisse Vulkanboden
Verpackungsart 25,00 KG/Bag Box + Vacuum

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 11,00%
Geruch sauber
Farbe gelb-grün
Defekte 0-6 Defekte
Screen Size 16+

CUPPING SCORE

88,00 (TSP Q-Arabica Grader)