

KOLUMBIEN

FINCA MONTEBLANCO, PRODUCER RODRIGO SANCHEZ, BLUEBERRY WASHED, PURPLE CATURRA, BOURBON

Die Finca Monteblanco, geführt von der Familie Sánchez in Huila, bietet ideale Bedingungen für den Anbau außergewöhnlicher Varietäten. Auf 14 Hektar bauen sie die Purple Caturra-Varietät für diesen gewaschenen Kaffee an. Rodrigo erzeugt eine Mutterkultur aus Mikroorganismen in seinen Purple Caturra-Kirschen, füttert sie mit Panela und konzentrierter Blaubeere, 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

Blaubeere | schwarze Kirsche | schwarzer Tee | Milchsokolade |
Orangenblüte | süß

Säure	8	
Körper	8	
Aroma	8	

TASSENPROFIL ESPRESSO

Blaubeere | schwarze Kirsche | Flieder

Säure	8	
Körper	8	
Aroma	8	



EXCLUSIVES

QUALITÄT

Land Kolumbien
Region Pitalito, Huila
Kaffee farm Finca Monteblanco
Produzent Rodrigo Sanchez
Ref. No. P11467
Kaffeeart Arabica
Erntejahr 2025
Erntezeit Mai - Juni
Erntemethode Handerte "Picking"
Anbauhöhe 1730 m
Varietät Purple Caturra, Bourbon
Aufbereitung Blueberry Washed
Bodenverhältnisse Vulkanboden
Verpackungsart 25,00 KG/Bag Box +
Vacuum

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 11,60%
Geruch sauber
Farbe gelb-grünlich
Defekte 0-8 Defekte
Screen Size 16+

CUPPING SCORE

86,75 (TSP Q-Arabica Grader)