

# KOLUMBIEN

## FINCA MONTEBLANCO, PRODUCER RODRIGO SANCHEZ, WATERMELON (NECTAR CITRULLUS) WASHED, PURPLE CATURRA, BOURBON

Finca Monteblanco ist eine familiengeführte Farm in Huila auf 1.730 m Höhe, geleitet von Rodrigo Sánchez Valencia und seiner Frau Claudia. Auf 14 Hektar bauen sie die Sorte Purple Caturra an, die für diesen zitrusartigen, gewaschenen Kaffee verwendet wird. Rodrigo stellt eine Mutterkultur aus Mikroorganismen seiner Purple-Caturra-Kirschen her, die er mit Panela und konzentriertem Wassermelonensaft füttert, um 80 Liter aktive Kultur zu erzeugen. Die erste Fermentation dauert 190 Stunden, um den richtigen Brix- und pH-Wert zu erreichen. Anschließend werden die Kirschen gepflückt, transportiert und im Brix-Wert gemessen. Nach Reinigung und Entpulpen fermentiert der Kaffee mit der Kultur 150 Stunden in einem 200-Liter-Tank. Zum Schluss trocknet er 2–3 Tage in der Sonne und 15–18 Tage im Schatten, was ein klares, fruchtiges Profil ergibt.

### TASSENPROFIL

Honigmelone | Wassermelone | Kaffeeblüte | Hibiskus | schwarzer Tee

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



## EXCLUSIVES

### QUALITÄT

**Land** Kolumbien

**Region** Pitalito, Huila

**Kaffeefarm** Finca Monteblanco

**Produzent** Rodrigo Sanchez

**Ref. No.** P11468

**Kaffeeart** Arabica

**Erntejahr** 2025

**Erntezeit** Mai - Juni

**Erntemethode** Handernte "Picking"

**Anbauhöhe** 1500 m

**Varietät** Purple Caturra, Bourbon

**Aufbereitung** Wassermelon (Nectar Citrullus)  
Washed

**Bodenverhältnisse** Vulkanboden

**Verpackungsart** 25,00 KG/Bag Box +  
Vacuum

### GREEN GRADING

**Feuchtigkeit** 10,50%

**Geruch** sauber

**Farbe** gelb-grün

**Defekte** 0-3 Defekte

**Screen Size** 16+

### CUPPING SCORE

87,00 (TSP Q-Arabica Grader)