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 Brixund 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

Säure 8
Körper 8
Aroma 8



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 Watermelon (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)

