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 | floral | Honig | Milchschokolade | süß

Säure	**8**
Körper	**8**
Aroma	**8**

TASSENPROFIL ESPRESSO

floral | Honigmelone

Säure	**7**
Körper	**7**
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 11,40%
Geruch sauber
Farbe gelblich
Defekte 0-4 Defekte
Screen Size 16+

CUPPING SCORE

87,00 (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