

KOLUMBIEN

FINCA MONTEBLANCO, PRODUCER RODRIGO SANCHEZ, PEACH SYRUP WASHED, PURPLE CATURRA, BOURBON

Die Finca Monteblanco, geführt von der Familie Sánchez in Huila, bietet ideale Bedingungen für den Anbau außergewöhnlicher Kaffees. 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 konzentriertem Pfirsichsirup, 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

getrocknete Aprikose | Pfirsich | floral | süß

Säure	8	
Körper	8	
Aroma	8	

TASSENPROFIL ESPRESSO

Pfirsich | rote Beere

Säure	7	
Körper	7	
Aroma	7	



EXCLUSIVES

QUALITÄT

Land Kolumbien
Region Pitalito, Huila
Kaffeefarm Finca Monteblanco
Produzent Rodrigo Sanchez
Ref. No. P11469
Kaffeeart Arabica
Erntejahr 2025
Erntezeit Mai - Juni
Erntemethode Handerte "Picking"
Anbauhöhe 1730 m
Varietät Purple Caturra, Bourbon
Aufbereitung Peach Syrup Washed
Bodenverhältnisse Vulkanboden
Verpackungsart 25,00 KG/Bag Box + Vacuum

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 11,40%
Geruch sauber
Farbe gelb-grün
Defekte 0-6 Defekte
Screen Size 16+

CUPPING SCORE

86,25 (TSP Q-Arabica Grader)