

KOLUMBIEN

FARM MONTEBLANCO, PRODUCER RODRIGO SANCHEZ, COCONUT LEMONADE NATURAL, PURPLE CATURRA

Finca Monteblanco ist eine familiengeführte Farm unter der Leitung von Rodrigo Sánchez Valencia in Huila, Kolumbien, auf 1.730m Höhe. Die 14 Hektar große Farm ist bekannt für ihre Innovationsfreude und präzise Kaffeeaufbereitung. Für das Coconut Lemonade wählte Rodrigo die Varietät Purple Caturra, geschätzt für ihre Süße und ideale Bedingungen für Mikroorganismen. Diese werden extrahiert und 190 Stunden mit Zitrusfrüchten und Kokos fermentiert – in einem zuckerreichen Substrat zur Energiegewinnung. Danach folgt eine zweite Fermentation mit frischen Kaffeekirschen für 180 Stunden in geschlossenen Tanks. Der Prozess endet, wenn der Brix-Wert über 6° und der pH-Wert über 4 bleibt.

TASSENPROFIL

Kokosnuss | schwarzer Tee | Kaffeeblüte | Lavendel | Lychee |
Milchsokolade

Säure	8	
Körper	8	
Aroma	8	



EXCLUSIVES

QUALITÄT

Land Kolumbien
Region Pitalito, Huila
Kaffeefarm Finca Monteblanco
Produzent Rodrigo Sánchez Valencia
Ref. No. P11474
Kaffeeart Arabica
Qualität Purple Caturra
Erntejahr 2025
Erntezeit Mai - Juni
Erntemethode Handerte "Picking"
Anbauhöhe 1500 m
Varietät Purple Caturra
Aufbereitung Coconut Lemonade Natural
Bodenverhältnisse Vulkanboden
Verpackungsart 25,00 KG/Bag Box +
Vacuum

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 10,30%
Geruch sauber
Farbe gelblich-grün
Defekte 0-3 Defekte
Screen Size 16+

CUPPING SCORE

86,50 (TSP Q-Arabica Grader)