

# KOLUMBIEN

## FARM MILAN, PRODUCER JULIO MADRID, NIU (CULTURING) WASHED, CASTILLO, CATURRA

Finca Milán liegt in Betulia (Arabia, Pereira) und produziert seit 1982 Kaffee, darunter Sorten wie Pink Bourbon, Caturra, Castillo Naranjal, Colombia und Catiope. Die Farm entwickelt innovative Methoden wie Culturing und Nitro-Fermentation und nutzt zugleich traditionelle Verfahren wie gewaschene und natürliche Aufbereitung. Außerdem schützt sie drei Wasserquellen und erhält Korridore mit einheimischem Bambus. Deren Culturing-Fermentation entstand nach Jahren des Experimentierens. Sie beginnt mit der Ernte reifer Kirschen, der Herstellung einer Starterkultur aus regionalen Hefen und Bakterien sowie einer Fruchtbasis mit Gewürzen und Kräutern. Die Mischung fermentiert 5–10 Tage. Danach wird der Kaffee gewaschen und 14–16 Tage getrocknet.

### TASSENPROFIL

gelbe Steinfrucht | Milkschokolade | Mandarine | Orange | Erdbeere

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



## EXCLUSIVES

### QUALITÄT

**Land** Kolumbien  
**Region** Risaralda  
**Kaffeefarm** Finca Milan  
**Produzent** Julio Madrid  
**Ref. No.** P11480  
**Kaffeart** Arabica  
**Qualität** Castillo - Caturra  
**Erntejahr** 2025  
**Erntezeit** Mai - Juni  
**Erntemethode** Handerte "Picking"  
**Anbauhöhe** 1600 m  
**Varietät** Castillo - Caturra  
**Aufbereitung** NIU (Culturing) Washed  
**Bodenverhältnisse** Vulkanboden  
**Verpackungsart** 25,00 KG/Bag Box + Vacuum

### GREEN GRADING

**Feuchtigkeit** 10,10%  
**Geruch** sauber  
**Farbe** gelb  
**Defekte** 0-3 Defekte  
**Screen Size** 16+

### CUPPING SCORE

86,00 (TSP Q-Arabica Grader)