

# KOLUMBIEN

## FARM MILAN, PRODUCER JULIO MADRID, APRIL (CULTURING) WASHED

Finca Milán liegt in Betulia (Arabia, Pereira) und produziert seit 1982 Kaffee, darunter Pink Bourbon, Caturra, Castillo Naranjal, Colombia und Catiope. Die Farm ist bekannt für einzigartige Methoden wie Culturing und Nitro-Fermentation, nutzt aber auch traditionelle gewaschene und natürliche Verfahren. Sie schützt drei natürliche Quellen und einheimische Bambuskorridore. Deren Culturing-Fermentation entstand nach Jahren des Testens und wurde standardisiert. Sie beginnt mit der Ernte reifer Kirschen, der Herstellung einer Starterkultur aus Hefen und Bakterien und einem Substrat aus regionalen Früchten, Pflanzen und Gewürzen. Der entpulppte Kaffee wird damit gemischt und fermentiert 5–10 Tage. Danach wird er gewaschen und 14–16 Tage getrocknet.

### TASSENPROFIL

floral | Honig | Milkschokolade | Himbeere

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



## EXCLUSIVES

### QUALITÄT

**Land** Kolumbien  
**Region** Risaralda  
**Kaffeefarm** Finca Milan  
**Produzent** Julio Madrid  
**Ref. No.** P11484  
**Kaffeeart** Arabica  
**Qualität** Castillo - Caturra  
**Erntejahr** 2025  
**Erntezeit** Mai - Juni  
**Erntemethode** Handernte "Picking"  
**Anbauhöhe** 1600 m  
**Varietät** Castillo - Caturra  
**Aufbereitung** April (Culturing) Washed  
**Bodenverhältnisse** Vulkanboden  
**Verpackungsart** 25,00 KG/Bag Box + Vacuum

### GREEN GRADING

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

### CUPPING SCORE

86,75 (TSP Q-Arabica Grader)