

# KOLUMBIEN

## FINCA MILÁN, PRODUCER JULIO MADRID, MAYPOP (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. Die Culturing-Fermentation wurde nach jahrelangem Ausprobieren entwickelt und standardisiert. Der Prozess beginnt mit der Ernte reifer Kirschen, danach wird eine Starterkultur aus Hefen und Bakterien vorbereitet. Das Substrat enthält regionale Früchte, aromatische Pflanzen und Gewürze. Der entpulpte Kaffee wird mit Substrat und Starterkultur gemischt und 5 bis 10 Tage fermentiert. Anschließend wird er gewaschen und 14 bis 16 Tage getrocknet.

### TASSENPROFIL

Kirsche | floral | grüner Tee | Limette | Mandarine | Orange

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

### TASSENPROFIL ESPRESSO

Limette | Rosenwasser | Aprikose

|               |          |  |
|---------------|----------|--|
| <b>Säure</b>  | <b>8</b> |  |
| <b>Körper</b> | <b>7</b> |  |
| <b>Aroma</b>  | <b>8</b> |  |



## EXCLUSIVES

### QUALITÄT

**Land** Kolumbien  
**Region** Risaralda  
**Kaffeefarm** Finca Milan  
**Produzent** Julio Madrid  
**Ref. No.** P11485  
**Kaffeeart** Arabica  
**Erntejahr** 2025  
**Erntezeit** Mai - Juni  
**Erntemethode** Handerte "Picking"  
**Anbauhöhe** 1600 m  
**Varietät** Castillo, Caturra  
**Aufbereitung** Maypop (Culturing) Washed  
**Bodenverhältnisse** Vulkanboden  
**Verpackungsart** 25,00 KG/Bag Box + Vacuum

### GREEN GRADING

**Feuchtigkeit** 12,00%  
**Geruch** sauber  
**Farbe** grünlich  
**Defekte** 0-3 Defekte  
**Screen Size** 15+

### CUPPING SCORE

85,75 (TSP Q-Arabica Grader)