# **GUATEMALA**

# FINCA SAN LORENZO, SHB+ EP, LOT X - CATURRA, BOURBON, YELLOW CATUAI

Luis "Wicho" Valdés ist Kaffeebauer in dritter Generation auf den Fincas Santa Isabel und San Lorenzo in Cobán, Guatemala. Auf 1.400–1.500 m Höhe baut er auf rund 70 Hektar verschiedene Varietäten an. Während der Erntezeit pflücken bis zu 500 Helfer die reifen Kirschen sorgfältig. Los Volcanes Coffee verarbeitet seine Kaffees zu zwei Lots: entweder auf Patios und Hochbeeten getrocknet oder maschinell – eine Anpassung an das regenreiche Klima. Um Erosion zu vermeiden, kultiviert Wicho auf Terrassen, reichert den Boden mit organischem Kompost an und überprüft regelmäßig Blattwerk und Nährstoffe. Dank dieser nachhaltigen Methoden entstehen einige der charaktervollsten Kaffees Guatemalas.

### **TASSENPROFIL**

Mandel | Keks | schwarzer Tee | Kakao | Pfirsich | gelbe Steinfrucht

Säure 7 Körper 7 Aroma 8

## TASSENPROFIL ESPRESSO

Pflaume | Orange | Zartbitterschokolade

Säure 8
Körper 7
Aroma 8



# **EXCLUSIVES**

# **QUALITÄT**

Land Guatemala
Region Alta Verapaz
Kaffeefarm Finca San Lorenzo
Produzent Luis "Wicho" Valdés
Ref. No. P11498

Kaffeeart Arabica Erntejahr 2024/25 Erntezeit November - April

Erntemethode Handernte "Picking"

**Anbauhöhe** 1450 m

Varietät Caturra, Bourbon and Yellow Catuaí

Aufbereitung Washed

Bodenverhältnisse Lehmböden

**Verpackungsart** 69,00 KG/Bag Ecotact

#### **GREEN GRADING**

Feuchtigkeit 11,70% Geruch sauber Farbe bläulich-grün Defekte 0-7 Defekte Screen Size 16+

#### **CUPPING SCORE**

84,75 (TSP Q-Arabica Grader)

