

# 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 charaktvollsten Kaffees Guatemalas.

### TASSENPROFIL

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

<b>Säure</b>	7	<div style="width: 70%;"></div>
<b>Körper</b>	7	<div style="width: 70%;"></div>
<b>Aroma</b>	8	<div style="width: 80%;"></div>

### TASSENPROFIL ESPRESSO

Pflaume | Orange | Zartbitterschokolade

<b>Säure</b>	8	<div style="width: 80%;"></div>
<b>Körper</b>	7	<div style="width: 70%;"></div>
<b>Aroma</b>	8	<div style="width: 80%;"></div>



## 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** Handerte "Picking"  
**Anbauhöhe** 1450 m  
**Varietät** Caturra, Bourbon and Yellow Catuai  
**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)