

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

TASSENPROFIL ESPRESSO

Pflaume | Orange | Zartbitterschokolade

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