

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

Säure	7	<div></div>
Körper	7	<div></div>
Aroma	8	<div></div>

TASSENPROFIL ESPRESSO

Pflaume | Orange | Zartbitterschokolade

Säure	8	<div></div>
Körper	7	<div></div>
Aroma	8	<div></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 Lehm Böden

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)