KOLUMBIEN

FINCA ZARZA, BOMBONA ESTATE, EXCELSO EP

Jonathan und John Gasca, Kaffeebauern in der vierten Generation, haben sich der Kunst des Spezialitätenkaffees verschrieben und erkunden kontinuierlich dessen vielfältiges Geschmackspotenzial. Ihr Engagement gilt nicht nur dem Kaffee selbst, sondern auch der Natur: Nachhaltige Praktiken wie Imkerei zur Bestäubung und Honigproduktion gehören fest zu ihrer Arbeit. Ihre Kaffees wurden bereits bei internationalen Wettbewerben präsentiert und haben ihnen einen festen Ruf in der Branche eingebracht.

Dieses Lot, eine Colombia-Varietät, durchläuft eine sorgfältige dreistufige Fermentation: Zunächst eine Oxidationsruhe, gefolgt von Entpulpung und weiterer Oxidation, bevor es in einer 40-stündigen anaer...

TASSENPROFIL

grüner Apfel | Karamell | Grapefruit | Nougat

Säure 7
Körper 7
Aroma 7

TASSENPROFIL ESPRESSO

grüner Apfel | floral | Limette

Säure 7
Körper 7
Aroma 7



EXCLUSIVES

QUALITÄT

Land Kolumbien
Region Pitalito, Huila
Kaffeefarm Finca Zarza
Produzent Gasca Brothers
Ref. No. P11544
Kaffeeart Arabica
Qualität Excelso EP
Erntejahr 2025
Erntezeit April - September
Erntemethode Handernte "Picking"
Anbauhöhe 1850 m
Varietät Caturra, Castillo & Colombia
Aufbereitung Washed
Bodenverhältnisse Lehmboden
Verpackungsart 70,00 KG/Bag Grain Pro

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 11,70% Geruch sauber Farbe gelblich-grün Defekte 0-3 Defekte Screen Size 15+

CUPPING SCORE

84,50 (TSP Q-Arabica Grader)

