

# KOLUMBIEN

## FINCA ZARZA, BOMBONA ESTATE, EXCELSE 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

<b>Säure</b>	<b>7</b>	
<b>Körper</b>	<b>7</b>	
<b>Aroma</b>	<b>7</b>	

### TASSENPROFIL ESPRESSO

grüner Apfel | floral | Limette

<b>Säure</b>	<b>7</b>	
<b>Körper</b>	<b>7</b>	
<b>Aroma</b>	<b>7</b>	



## 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)