

GUATEMALA

SAN LORENZO, CATURRA, CATUAÍ, BOURBON, SACHIMOR, OBATÁ

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 | dunkle Schokolade | roter Apfel

Säure	7	██████████
Körper	7	██████████
Aroma	8	██████████



EXCLUSIVES

QUALITÄT

Land Guatemala
Region Cobán
Kaffeefarm Finca San Lorenzo
Produzent Luis "Wicho" Valdés
Ref. No. P11581
Kaffeeart Arabica
Erntejahr 2024/25
Erntezeit November - April
Erntemethode Handerte "Picking"
Anbauhöhe 1450 m
Varietät Caturra, Catuaí, Bourbon, Sachimor, Obatá
Aufbereitung Washed
Bodenverhältnisse Lehmboden
Verpackungsart 69,00 KG/Bag Ecotact

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 11,10%
Geruch sauber
Farbe bläulich-grün
Defekte 0-6 Defekte
Screen Size 15+

CUPPING SCORE

84,75 (TSP Q-Arabica Grader)