# **COSTA RICA**

# FINCA VOLCAN AZUL, NATURAL, ET

Die Kaffeetradition der Familie Castro Kahle reicht bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts zurück, als ihre Vorfahren einen gemeinsamen Traum verfolgten: "Den besten Kaffee der Welt zu schaffen." Heute führt Alejo in siebter Generation dieses Erbe fort – mit derselben Leidenschaft für Exzellenz, höchster Qualität und ständiger Innovation, verbunden mit einem tiefen Verantwortungsbewusstsein für die Natur.

Durch den Schutz und Erhalt wertvoller Regenwaldgebiete setzt die Familie ein starkes Zeichen gegen Luftverschmutzung und globale Erwärmung und fördert ein Umweltbewusstsein, das auch kommende Generationen prägen soll. Alejos Hingabe und sein meisterhaftes Können in der Verarbeitung spiegeln sich in den zahlreichen Auszeichnungen wider, die er im Laufe der Jahre erhalten hat.

## **TASSENPROFIL**

Mandel | getrocknete Aprikose | getrocknete Feige | rote Traube | Sauerkirsche

Säure 8
Körper 8
Aroma 8

### TASSENPROFIL ESPRESSO

Lavendel | schwarze Kirsche | Holunderblüte

Säure 8
Körper 8
Aroma 8



## **EXCLUSIVES**

## **QUALITÄT**

Land Costa Rica
Region West Valley
Kaffeefarm Volcán Azul
Produzent Alejo Castro Kahle
Ref. No. P11591
Kaffeeart Arabica
Erntejahr 2024/25
Erntezeit Januar - März
Erntemethode Handernte "Picking"
Anbauhöhe 1400 m
Varietät ET
Aufbereitung Natural
Bodenverhältnisse Vulkanboden
Verpackungsart 15,00 KG/Bag Box + Vacuum

#### **GREEN GRADING**

Feuchtigkeit 11,30% Geruch sauber Farbe gelb-grün Defekte 0-3 Defekte Screen Size 15+

### **CUPPING SCORE**

87,25 (TSP Q-Arabica Grader)

