COSTA RICA

FINCA VOLCAN AZUL, NATURAL, OBATA

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

Honig | Milchschokolade | Nougat | rote Traube | gelbe Steinfrucht

Säure 7
Körper 8
Aroma 8

TASSENPROFIL ESPRESSO

Keks | Karamell | Mandel

Säure 7
Körper 7
Aroma 8



EXCLUSIVES

QUALITÄT

Land Costa Rica
Region West Valley
Kaffeefarm Volcán Azul
Produzent Alejandro Castro Kahle
Ref. No. P11593
Kaffeeart Arabica
Erntejahr 2024/25
Erntezeit Januar - März
Erntemethode Handernte "Picking"
Anbauhöhe 1400 m
Varietät Obatá
Aufbereitung Natural
Bodenverhältnisse Vulkanboden
Verpackungsart 15,00 KG/Bag Box +
Vacuum

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 11,90% Geruch sauber Farbe gelblich-grün Defekte 0-3 Defekte Screen Size 15+

CUPPING SCORE

85,00 (TSP Q-Arabica Grader)

