

COSTA RICA

EL PEREZOSO, NATURAL, CROP 24/25

Dieses außergewöhnliche Microlot stammt von einer kleinen Gruppe von Kaffeebauern aus der Mikroregion Santiago in San Ramoñ, im berühmten West Valley von Costa Rica. Dieses Kaffeeanbaugebiet liegt in der Provinz Alajuela und umfasst die Kantone San Ramoñ, Palmares, Naranjo, Atenas und Grecia. Die heutigen Bauern sind Nachkommen von Siedlern aus dem Central Valley und bauen ihren Kaffee auf den fruchtbaren Böden der Täler und Berghänge an. Das Pazifikklima der Region sorgt für stabile Temperaturen, sechs Monate Regenzeit und eine trockene, sonnige Phase, ideale Bedingungen für den Kaffeeanbau. Rund 85% der Produzenten sind Kleinbauern, die ihre Pflanzen sorgfältig in den Tälern und an den Hängen der Region kultivieren.

TASSENPROFIL

Kakao | dunkle Schokolade | getrocknete Pflaume | Sauerkirsche | weinartig

Säure	7	
Körper	8	
Aroma	8	

TASSENPROFIL ESPRESSO

Himbeere | Kakaonibs

Säure	8	
Körper	8	
Aroma	8	



EXCLUSIVES

QUALITÄT

Land Costa Rica

Region West Valley Region

Kooperative

Ref. No. P11595

Kaffeeart Arabica

Erntejahr 2024/25

Erntezeit November - Februar

Erntemethode Handerte "Picking"

Anbauhöhe 1600 m

Varietät Caturra & Catuai

Aufbereitung Natural

Bodenverhältnisse Vulkanböden

Verpackungsart 69,00 KG/Bag Grain Pro

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 11,30%

Geruch sauber

Farbe bräunlich

Defekte 0-8 Defekte

Screen Size 15+

CUPPING SCORE

85,75 (TSP Q-Arabica Grader)