# **COSTA RICA**

# EL PEREZOSO, NATURAL, CROP 24/25

Dieses außergewoßnliche Microlot stammt von einer kleinen Gruppe von Kaffeebauern aus der Mikroregion Santiago in San Ramoń, im berußmten West Valley von Costa Rica. Dieses Kaffeeanbaugebiet liegt in der Provinz Alajuela und umfasst die Kantone San Ramoń, Palmares, Naranjo, Atenas und Grecia. Die heutigen Bauern sind Nachkommen von Siedlern aus dem Central Valley und bauen ihren Kaffee auf den fruchtbaren Boden der Taler und Berghaßge an. Das Pazifikklima der Region sorgt fur stabile Temperaturen, sechs Monate Regenzeit und eine trockene, sonnige Phase, ideale Bedingungen fur den Kaffeeanbau. Rund 85% der Produzenten sind Kleinbauern, die ihre Pflanzen sorgfaltig in den Talern und an den Haßgen 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 Handernte "Picking"
Anbauhöhe 1600 m
Varietät Caturra & Catuaí
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)

