

COSTA RICA

EL PEREZOSO, YELLOW HONEY, CROP 24/25

Dieses außergewöhnliche Microlot stammt von Humberto Naranjo, einem der renommiertesten Kaffeebauern Costa Ricas. Seine Farm liegt in Los Santos, der Wiege des costaricanischen Gourmetkaffees auf über 1.500 m Höhe, wo er einen Teil seines Landes dem Naturschutz widmet. Für dieses Microlot wählte Humberto die reifsten Kirschen, die in der San-Diego-Mühle einer besonderen Honey-Aufbereitung unterzogen wurden. Bei diesem Verfahren bleibt das Fruchtfleisch (Mucilage) an der Bohne, was dem Kaffee ein einzigartiges, intensives Geschmacksprofil verleiht. Nach der Verarbeitung werden die Bohnen traditionell auf Terrassen oder Trockenbetten in der Sonne getrocknet, wodurch der Zucker im Fruchtfleisch verstärkt wird und eine unverwechselbare Süße entsteht.

TASSENPROFIL

Milkschokolade | Nougat | weiße Traube | gelbe Steinfrucht

Säure	7	<div></div>
Körper	7	<div></div>
Aroma	8	<div></div>

TASSENPROFIL ESPRESSO

dunkles Karamell | Grapefruit

Säure	7	<div></div>
Körper	7	<div></div>
Aroma	8	<div></div>



EXCLUSIVES

QUALITÄT

Land Costa Rica
Region West Valley Region
Washing Station San Diego
Produzent Humberto Naranjo
Ref. No. P11596
Kaffeeart Arabica
Erntejahr 2024/25
Erntezeit Januar - März
Erntemethode Handernte "Picking"
Anbauhöhe 1750 m
Varietät Catimor, Obata & Catuai
Aufbereitung Yellow Honey
Bodenverhältnisse Vulkanböden
Verpackungsart 69,00 KG/Bag Grain Pro

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 11,80%
Geruch sauber
Farbe grünlich
Defekte 0-5 Defekte
Screen Size 15+

CUPPING SCORE

85,25 (TSP Q-Arabica Grader)