

# 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

Milchschokolade | Nougat | weiße Traube | gelbe Steinfrucht

Säure	7	<div style="width: 70%;"></div>
Körper	7	<div style="width: 70%;"></div>
Aroma	8	<div style="width: 80%;"></div>

### TASSENPROFIL ESPRESSO

dunkles Karamell | Grapefruit

Säure	7	<div style="width: 70%;"></div>
Körper	7	<div style="width: 70%;"></div>
Aroma	8	<div style="width: 80%;"></div>



### EXCLUSIVES

### QUALITÄT

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

### GREEN GRADING

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

### CUPPING SCORE

85,25 (TSP Q-Arabica Grader)