



COSTA Rica

Finca Volcan Azul

Natural Anaerobic Geisha

Die Kaffeetradition der Familie Castro Kahle begann Mitte des 19. Jahrhunderts mit dem gemeinsamen Traum: „Den besten Kaffee der Welt zu produzieren.“ Heute setzt Alejo (5. Generation) diese Tradition mit Exzellenz, höchster Qualität und Innovation fort und legt großen Wert auf Umweltschutz. Durch den Schutz natürlicher Regenwaldgebiete trägt die Familie zur Reduzierung der Luftverschmutzung bei und kämpft gegen den Klimawandel. Dieses Umweltbewusstsein möchten sie an kommende Generationen weitergeben. Alejos Engagement und Können spiegeln sich in zahlreichen Auszeichnungen wider. Beim Natural-Anaerobic-Prozess fermentieren die Bohnen 5-7 Tage unter Waldschatten bei 15 °C. Danach trocknen sie 11-14 Tage auf Trockenbetten und 8 Stunden in einem großen Trockner (Guardiola).

EXCLUSIVE

QUALITÄT

Land Costa Rica
Region West Valley
Kaffeefarm Finca Volcan Azul
Produzent Alejandro Gonzales Kahle
Ref. Nr. P11371
Kaffeeart Arabica
Erntejahr 2023/24
Erntezeit Jan. - März
Anbauhöhe 1400 - 1700 m
Varietäten Geisha
Aufbereitung Natural Anaerobic
Bodenverhältnisse Vulkanböden



TOUTON
- SPECIALTIES COFFEE -

CUPPING

CUPPING SCORE

87.75 (TSP Q-Arabica Grader)

TASSENPROFIL

Keksig | Schwarze Kirsche |
Blaubeere | Sahmig | Floral |
Spritzig

ESPRESSO

TASSENPROFIL

Floral | getrocknete Früchte

SÄURE

9

KÖRPER

8

AROMA

9

SÄURE

8

KÖRPER

7

AROMA

9