



KOLUMBIEN

NECTAR

TROPICAL WASHED

Finca Monteblanco ist eine familiengeführte Farm, die von Rodrigo Sanchez Valencia geführt wird. Die 14 Hektar große Farm liegt in der Huila Region auf 1730 Metern Höhe. Für diesen Nectar Tropical Washed wurde die Varietät Caturra Bourbon benutzt, die seit 2015 auf der Farm angebaut wird und über eine besondere Süße verfügt. Dadurch bietet sie perfekte Bedingungen für Mikroorganismen die für den Fermentationsprozess benötigt werden. Diese werden extrahiert, zusammen mit dem Nektar von tropischen Früchten für 190 Stunden fermentiert und mit einer Energie-verleihenden-Basis, wie beispielsweise Zucker, gefüttert.

Für den Nectar Tropical Washed wird die sogenannte "Mutterkultur" zusammen mit den entpulpten Bohnen in geschlossene Behälter gefüllt und für weitere 150 Stunden fermentiert. Wenn der Brix Grad nicht unter 6 und der pH-Wert nicht unter 4 fällt, ist das der Zeitpunkt an dem der Kaffee den Höhepunkt seiner Geschmacksentfaltung erreicht.



QUALITÄT

Land Kolumbien
Region Huila
Farm Monteblanco
Farmer Rodrigo Sanchez Valencia
Ref. Nr. P10952

Kaffeeart Arabica
Erntejahr 2022/23
Erntezeit Mai - Juni
Erntemethode Handerte "Picking"
Anbauhöhe 1730m
Varietät Caturra Bourbon
Aufbereitung Nectar Tropical Washed
Bodenverhältnisse Vulkanboden
Bewässerung Natürlicher Regenfall

TASSENPROFIL

Pfirsich | tropische Früchte | Erdbeere | Kaffeeblüte |
Süße von getrockneten Früchten | Jasmin |
Milchschokolade | Vanille

CUPPING SCORE

87,75 (TSP Q-Arabica Grader)

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 9,90%
Geruch sauber
Farbe gelb-grün
Defekte 0-3 Defekte
Screen Size 15+

SÄURE

8

KÖRPER

8

AROMA

9

EXCLUSIVE COFFEE



Touton Specialties GmbH | Grosse Bleichen 8 | 20354 Hamburg
+49 (0) 40 334 693 100 | touton-specialties-coffee.com