



COSTA Rica

Finca Volcan Azul

Natural Anaerobic Etiope

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. P11369

Kaffeeart Arabica

Erntejahr 2023/24

Erntezeit Jan. - März

Anbauhöhe 1400 - 1700 m

Varietäten Etiope

Aufbereitung Natural Anaerobic

Bodenverhältnisse Vulkanböden

CUPPING

CUPPING SCORE

86.75 (TSP Q-Arabica Grader)

TASSENPROFIL

Amaretto | Zitrus | geröstete Mandel | Whiskey | gelbe Steinfrucht

ESPRESSO

TASSENPROFIL

Zitrusfrucht | Amaretto | schwarze Kirsche

SÄURE

8

KÖRPER

8

AROMA

8

SÄURE

8

KÖRPER

8

AROMA

8



TOUTON
- SPECIALTIES COFFEE -