



# KOLUMBIEN MONTEBLANCO CITRIC NATURAL

Die 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 Citric Natural wurde die Varietät Purple Caturra verwendet, da sie durch ihre besondere Süße eine perfekte Beschaffenheit für Mikroorganismen bietet. Diese werden extrahiert, zusammen mit Zitrusfrüchten für 190 Stunden fermentiert und mit einer Energie-verleihenden-Basis, wie beispielsweise Zucker, gefüttert. So wächst eine erstaunliche Menge an Mikroorganismen heran. Diese Masse wird mit den gewaschenen Kirschen in geschlossene Behälter gefüllt und für weitere 150 Stunden fermentiert, bis der Brix-Grad nicht unter 6 und der pH-Wert nicht unter 4 fällt – denn dies ist der Punkt, an dem der Kaffee den Höhepunkt seiner Geschmacksentfaltung erreicht.



## QUALITÄT

**Land** Kolumbien  
**Region** Huila  
**Farm** Monteblanco  
**Farmer** Rodrigo Sanchez Valencia  
**Ref. Nr.** P10953

**Kaffeeart** Arabica  
**Erntejahr** 2022/23  
**Erntezeit** Mai - Juni  
**Erntemethode** Handerte "Picking"  
**Anbauhöhe** 1730m  
**Varietät** Purple Caturra  
**Aufbereitung** Citric Natural  
**Bodenverhältnisse** Vulkanboden  
**Bewässerung** Natürlicher Regenfall

## TASSENPROFIL

Zitrusfrucht | Bergamotte | Kaffeeblüte |  
Honigsüße | Jasmin | Pfirsich | Ananas |  
weinartig

## CUPPING SCORE

88 (TSP Q-Arabica Grader)

## GREEN GRADING

**Feuchtigkeit** 9,50%  
**Geruch** sauber  
**Farbe** gelg-grün  
**Defekte** 0-4 Defekte  
**Screen Size** 15+

### SÄURE



### KÖRPER



### AROMA



# EXCLUSIVE COFFEE



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