



COSTA RICA VOLCAN AZUL

WARM ANAEROBIC RED HONEY GEISHA

Volcan Azul wurde dieses Jahr zweimal beim COE von Costa Rica nominiert, mit zwei unter den 24 besten Lots des Wettbewerbs. Dieses Lot ist der „Bruder“ des preisgekrönten, anaeroben Geisha! Der Prozess beginnt, bevor die Kirschen geerntet werden. Durch regelmäßiges Messen des Brix Wertes, suchen Alejo und sein Team nach dem idealen Zeitpunkt, um den Kaffee zu pflücken. Sobald dieser gefunden ist, erfolgt die Ernte und die Kirschen werden in die Wet Mill gebracht, wo man Kirschen mit Wasser reinigt und dann in Gär-Fässer lagert, wo Brix-, PH-Wert und Temperatur ständig gemessen werden, um sicherzustellen, dass der Prozess wie gewünscht abläuft. Um die Entwicklung verschiedener Aromen zu fördern, setzt er den Gärbehälter tagsüber direktem Sonnenlicht aus, wodurch die Temperatur im Behälter auf natürliche Weise erhöht wird.



QUALITÄT

Land Costa Rica
Region West Valley
Kaffee Farm Finca Volcan Azul
Produzent Alejo Castro Kahle
Ref. Nr. P11072

Kaffeeart Arabica
Erntejahr 2021/22
Erntezeit Jan. - März
Erntemethode Handerte "Picking"
Anbauhöhe 1400m
Varietät Geisha
Aufbereitung Warm Anaerobic Red Honey
Bodenverhältnisse Vulkanböden
Bewässerung Natürlicher Regenfall

TASSENPROFIL

Jasmin | Pfirsich | schwarze Kirsche | Karamell |
Zitrus | getrocknete Mango | grüner Tee |
Vanille | rumartig

CUPPING SCORE

87.75 (TSP Q-Arabica Grader)

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 9,70%
Geruch sauber
Farbe gelblich-grün
Defekte 0-4 Defekte
Screen Size SHB 16+

SÄURE

9

KÖRPER

8

AROMA

9

EXCLUSIVE COFFEE



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