



GUATEMALA FINCA MEDINA SHB WASHED

Die Finca Medina, eine wunderschöne Farm, die sich über 100 Hektar in der guatemaltekischen Region Antigua, Sacatepéquez, erstreckt, wird von dem General Manager Jorge Bolaños, besser bekannt als „Coco“, geführt. Innerhalb der Medina Farm sind Informationen, z. B. über das Pflanzjahr, für jedes einzelne Lot verfügbar. Neben den Kirschen der Finca El Portal – einer weiteren Farm, die von „Coco“ verwaltet wird – und der Finca Medina liefern 400 kleine und mittelgroße Produzenten ihre Kirschen an die Mühle, die innerhalb der Finca Medina liegt. Für alle gelieferten Kirschen sind Lot, Farm, Produzent und Varietät vollständig rückverfolgbar. Nachdem die Kirschen entpulpt sind, ruhen sie je nach Wassertemperatur und Klima 12-15 Tage in Fermentationsfässern. Anschließend wird der Kaffee zum Trocknen auf Patios verteilt. Finca Medina ist auch in Hinblick auf Nachhaltigkeit weit fortgeschritten. Neben der Herstellung ihres eigenen organischen Düngers hat die Farm ein Bewässerungssystem aus recyceltem Wasser entwickelt, das für die Wet Mill verwendet wird.



QUALITÄT

Land Guatemala
Region Antigua
Kaffeefarm Finca Medina
Produzent Jorge Bolaños alias "Coco"
Ref. Nr. PI0974

Kaffeeart Arabica
Qualität SHB
Erntejahr 2023
Erntezeit Jan. - April
Erntemethode Handerte "Picking"
Anbauhöhe 1500 m
Varietäten Caturra & Bourbon
Aufbereitung Washed
Bodenverhältnisse Lehmböden
Bewässerung Natürlicher Regenfall

TASSENPROFIL

Pfirsich | Milchschokolade | Mandarine & Orange | geröstete Mandel | Nougat | rote Traube

CUPPING SCORE

84,75 (TSP Q-Arabica Grader)

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 10,30%
Geruch sauber
Farbe blau-grün
Defekte 0-4 Defekte
Screen Size SHB 16+

SÄURE

7

KÖRPER

8

AROMA

8

EXCLUSIVE COFFEE



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