



KOLUMBIEN GOLD GRAN CRU 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 Washed Gold Gran Cru würde die Varietät Geisha benutzt, die seit 2015 auf der Farm angebaut wird. Der Prozess beginnt mit der Ernte der Kirschen. Der Brix-Grad wird gemessen und die Kirschen mit Wasser geschwemmt. Bevor die Pulpe entfernt wird, findet die erste Fementation für 48 Stunden in GrainPro Säcken statt. Nachdem die Pulpe dann entfernt wurde, werden die Bohnen für weitere 12 Stunden fermentiert, bevor sie für weitere 60 Stunden in luftdichten Fässer der anaeroben Fermentation unterzogen werden. Danach werden die Bohnen gewaschen und getrocknet.



QUALITÄT

Land Kolumbien
Region Huila
Farm Monteblanco
Farmer Rodrigo Sanchez Valencia
Ref. Nr. PI0778

Kaffeeart Arabica
Erntejahr 2022
Erntezeit Mai - Juni
Erntemethode Handerte "Picking"
Anbauhöhe 1730m
Varietät Geisha
Aufbereitung Gran Cru Washed
Bodenverhältnisse Vulkanboden
Bewässerung Natürlicher Regenfall

TASSENPROFIL

Jasmin | Kaffeeblüte | Aprikose |
Mandel | Mandarine & Orange |
Milchschokolade

CUPPING SCORE

88,75 (TSP Q-Arabica Grader)

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 10%
Geruch sauber
Farbe grün
Defekte 0-1 Defekte
Screen Size 16+

SÄURE

8

KÖRPER

8

AROMA

10

EXCLUSIVE COFFEE



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