



**EXCLUSIVE**

## QUALITÄT

**Land** Brasilien

**Region** Guaxupé

**Kaffeefarm**

Fazenda São José

**Ref. Nr.** P11000

**Kaffeart** Arabica

**Qualität**

NY 2/3 Scr. 16+, ss fc

**Erntejahr** 2023/24

**Erntezeit** Mai – Okt.

**Anbauhöhe** 950m

**Erntemethode**

Maschinenernte

**Varietät** Yellow Bourbon

**Aufbereitung** Natural

**Bodenverhältnisse**

Lehmboden

## GREEN GRADING

**Feuchtigkeit** 9,3%

**Geruch** sauber

**Farbe** gelblich-grün

**Defekte** 0-8 Defekte

**Screen Size** 17/18



**TOUTON**

– SPECIALTIES COFFEE –

# BRASILIEN

## Fazenda São José

## Yellow Bourbon

Die Fazenda São José wurde 1958 von Orostrato Olavo Silva Barbosa gegründet und ist bis heute im Besitz der Familie, die sich stark für Nachhaltigkeit und hohe Qualitätsstandards einsetzt. Die Farm befindet sich in Guaxupé, einer der wichtigsten Regionen für Kaffeeanbau, auch bekannt als “Montanhas cafeeiras” (Kaffeeberge). Dank des leicht tropischen Klimas und der hügeligen Landschaft der Region wachsen die Kaffeebohnen unter idealen Bedingungen heran.

## CUPPING

### CUPPING SCORE

84,25 (TSP Q-Arabica Grader)

### TASSENPROFIL

Milkschokolade | roter Apfel |  
Sahne | Mandarine & Orange |  
geröstete Mandel |  
gelbe Steinfrucht

## ESPRESSO

### TASSENPROFIL

Milkschokolade |  
getrocknete Pflaume |  
Nougat

### SÄURE

6

### KÖRPER

5

### AROMA

6

### SÄURE

5

### KÖRPER

6

### AROMA

6