



COSTA Rica

El Perezoso

Yellow Honey

Dieser außergewöhnliche Microlot stammt von Humberto Naranjo, einem der renommiertesten Kaffeebauern Costa Ricas. Seine Farm liegt in der Region Los Santos, die als Wiege der Costa-ricanischen Gourmetkaffees gilt und sich in den hochgelegenen Gebirgslagen über 1.500 m ü. M. befindet. Auf seinen 12 Hektar widmet Humberto 2 Hektar dem Naturschutz. Für diesen besonderen Microlot wählte er sorgfältig die reifsten Kirschen während der Ernte und lieferte sie zur San Diego-Aufbereitungsanlage, wo sie einer besonderen Honey-Verarbeitung unterzogen wurden. Bei diesem Verfahren bleibt das Fruchtfleisch (Mucilage) an der Bohne, was dem Kaffee ein einzigartiges, intensives Geschmacksprofil verleiht. Nach der Verarbeitung werden die Bohnen traditionell auf Terrassen oder Afrikabetten in der Sonne getrocknet, wodurch die Zucker im Fruchtfleisch verstärkt werden und eine unverwechselbare Süße entsteht.

REGIONAL

QUALITÄT

Land Costa Rica

Region Los Santos

Produzent Humberto Naranjo

Mill San Diego

Ref. Nr. P11383

Kaffeeart Arabica

Erntejahr 2023/24

Erntezeit Jan. - Mrz.

Anbauhöhe 1500-1720m

Varietäten Catimor, Obata & Catuai

Aufbereitung Yellow Honey

Bodenverhältnisse

Vulkanböden

CUPPING

CUPPING SCORE

85 (TSP Q-Arabica Grader)

TASSENPROFIL

Mandel | Aprikose | schwarzer Tee | Honigsüße | Milkschokolade | gelbe Steinfrucht

ESPRESSO

TASSENPROFIL

getrocknete Aprikose | Karamell | Nougat

SÄURE

8

KÖRPER

7

AROMA

8

SÄURE

7

KÖRPER

8

AROMA

8



TOUTON
- SPECIALTIES COFFEE -