



KOLUMBIEN

Finca el Progreso

Carbonic Maceration

Die Finca El Progreso, im Besitz von Rodrigo Sancho und seiner Familie in El Carmelo, Palestina, Huila, begann mit nur 5 Hektar und wuchs bis 2010 auf 23 Hektar an. Rodrigos Leidenschaft für Kaffee, die durch das experimentieren mit Cuppings entfacht wurde, führte zu innovativen Prozessen, die weltweit Anerkennung finden. Für die Carbonic Maceration werden die Kirschen sorgfältig ausgewählt und durchlaufen den „floating“ Prozess, um Verunreinigungen zu entfernen. Sie fermentieren 70 Stunden in der Kirsche mit CO2-Injektion, was die Süße und den Körper intensiviert, gefolgt von einer sekundären Fermentation in Fässern für 70-94 Stunden, um Duft und Säure zu verbessern. Das Ergebnis: eine hellere, aromatischere und süßere Tasse mit intensiveren Aromen und Säure.

EXCLUSIVE

QUALITÄT

Land Colombia
Region Huila
Kaffeefarm Finca el Progreso
Ref. Nr. P11240
Kaffeeart Arabica
Erntejahr 2024
Erntezeit Mai - Juni
Anbauhöhe 1650m
Varietäten Caturra Bourbon
Aufbereitung Carbonic Maceration Washed
Bodenverhältnisse lehmiger Boden

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 11.30%
Geruch clean
Farbe gelblich-grün
Defekte 0-3 defects
Screen Size SHB 15+



TOUTON
- SPECIALTIES COFFEE -

CUPPING

CUPPING SCORE
87.75 (TSP Q-Arabica Grader)

TASSENPROFIL
Erdbeere | Vanille | keksig
| Milchschake | Himbeere |
Toffee

ESPRESSO

TASSENPROFIL
Erdbeere | Sahne | süß

SÄURE

8

KÖRPER

8

AROMA

9

SÄURE

9

KÖRPER

8

AROMA

9