



KOLUMBIEN

Finca Monteblanco

Watermelon Co-Fermented

Die Finca Monteblanco ist ein familiengeführter Betrieb, der von Rodrigo Sanchez Valencia und seiner Frau Claudia geleitet wird. Die 14 Hektar große Finca befindet sich in der Region Huila auf einer Höhe von 1730 Metern. Für den co-fermented Kaffee wird die Sorte Purple Caturra verwendet. Dafür stellt Rodrigo zuerst eine Mutterkultur mit Mikroorganismen her. Achtzig Liter dieser Kultur werden mit Panela und konzentriertem Wassermelonensaft gefüttert. Die anfängliche Fermentation dauert 190 Stunden, um den richtigen Brix-Grad und den pH-Wert zu erreichen. Vor der zweiten Fermentation werden die Kirschen gepflückt, transportiert und auf ihren Brix-Gehalt gemessen. Nachdem Verunreinigungen entfernt und die Kirschen entpulpt wurden, wird der Kaffee in einen 200-Liter-Tank mit der Kultur gegeben und fermentiert 150 Stunden lang. Anschließend wird er 2-3 Tage in der Sonne und 15-18 Tage im Schatten getrocknet.

EXCLUSIVE

QUALITÄT

Land Colombia
Region Huila
Kaffeefarm Finca Monteblanco
Ref. Nr. P11252
Kaffeeart Arabica
Erntejahr 2024
Erntezeit Mai - Juni
Anbauhöhe 1730m
Varietäten Purple Caturra
Aufbereitung Watermelon Washed
Bodenverhältnisse vulkanischer Boden

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 11.20%
Geruch clean
Farbe gelblich
Defekte 0-3 defects
Screen Size SHB 15+



TOUTON
- SPECIALTIES COFFEE -

CUPPING

CUPPING SCORE

88.75 (TSP Q-Arabica Grader)

TASSENPROFIL

Honigmelone | Lychee |
Wassermelone | Banane |
Kaffeeblüte | Passionsfrucht

ESPRESSO

TASSENPROFIL

Tropische Früchte | floral |
süß

SÄURE

9

KÖRPER

8

AROMA

9

SÄURE

8

KÖRPER

8

AROMA

9