GUATEMALA HUEHUETENANGO WASHED

Kaffee aus Guatemala weist eine ganze Bandbreite an Geschmacksprofilen auf. Diese Besonderheit hat sich das Land zu eigen gemacht und vermarktet mit großem Erfolg einige Anbaugebiete mit entsprechend eigenem Charakter. Dazu zählt auch Huehuetenango, die Region mit den höchsten nicht vulkanischen Bergen Mittelamerikas. Auf Höhenlagen von 1500 bis 2000m entstehen einige der ausgezeichnetsten Qualitäten des Landes. Generell gibt es in Guatemala sowohl Kleinfarmer als auch etwas größere Plantagen. Die meisten Farmer haben ihre eigene Wet Mill und verkaufen ihre Bohnen als Parchment an Exporteure mit eigenen Dry Mills, dadurch ist die Qualität der Kaffees sehr hoch.

QUALITÄT

Land Guatemala
Region Huehuetenango
Klima mild & warm
Durchschnittstemperatur 16,3 Grad
Ref. Nr. P10568

Kaffeeart Arabica
Qualität SHB+ EP
Erntejahr 2020/21
Erntezeit Dez. - Mrz.
Erntemethode Handernte “Picking”
Anbauhöhe 1700m
Varietäten Caturra & Catuaí
Aufbereitung Washed
Bodenverhältnisse Vulkanböden
Bewässerung Natürlicher Regenfall

TASSENPROFIL

Grapefruit | süß |
Zartbitterschokolade |
Nougat | Walnuss

CUPPING SCORE

83,75 (TSP Q-Arabica Grader)

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 10%
Geruch sauber
Farbe grün
Defekte 0-5 Defekte
Screen Size SHB 16+

SÄURE 6

KÖRPER 7

AROMA 6

REGIONAL COFFEE

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