



ÜBER DIESEN KAFFEE

Nach Abschluss seines Studiums lebte der Produzent Juan Hidalgo 14 Jahre lang in den Vereinigten Staaten. Nach seiner Heirat beschloss er, zusammen mit seiner Frau und seinem Bruder, einen Großteil seiner Ersparnisse zu investieren, um die Farm Aguas Buenas zu kaufen, wo dieses Mikrolot produziert wird.

Der Gelbe Catuai ist eine sehr beliebte Varietät in der Region. Juan Hidalgo schätzt ihn wegen seines höheren Brix-Wertes im Vergleich zum Roten Catuai (je höher der Brix-Wert, desto mehr Zucker) und weil er sehr produktiv ist.

Während der Erntemonate führen 25 Pflücker 3 Durchgänge durch, um den gesamten reifen Kaffee zu pflücken. Am Ende der Ernte wird der Kaffee zur Aufbereitungsstation La Bandera gebracht, wo er 12 Stunden lang fermentiert, bevor er auf erhöhte Trockenbetten gelegt wird. Dort verbringt er je nach Wetterlage zwischen 35 und 40 Tage, um gleichmäßig zu trocknen.

Plantage	La Bandera
Produzent	Familie Hidalgo Umana
Arten	Arabica
Varietäten	Gelber Catuai
Verfahren	Natural
Trocknen	40 Tage trockenbetten
Höhe	1950
Ernte	Januar - April
Art der Ernte	Manuell

