



ÜBER DIESEN KAFFEE

Die Familie von Francisco Adolfo Quezada Montenegro widmet sich seit über 100 Jahren dem Kaffeeanbau. Sie ist derzeit in der fünften Generation von Spezialitätenkaffee-Produzenten. Die von der Familie angebauten Sorten sind: Bourbons, Geshas, Pacamara und Paches.

Diese Charge Bourbon Rouge stammt von der Finca La Vizcaya, die sich seit über 40 Jahren im Besitz der Familie befindet. Dort, wie auch auf Franciscos anderer Finca, La Labor, im Herzen von Guatemala-Stadt, liegt der Fokus auf Qualität, von der Umgebung, in der seine Kaffeepflanzen wachsen, bis zur Ernte und Prozesskontrolle.

Nach der Ernte fermentieren die Kaffeeirschen mehrere Stunden in einem Tank, in den der Produzent Kohlendioxid (CO₂) injiziert. Dies wird als Kohensäuremaischung (Carbonic Maceration) bezeichnet, eine bei Winzern verbreitete Technik, um fruchtige Aromen zu entwickeln. Anschließend trocknen die Kirschen auf Patios, je nach Wetterlage zwischen 20 und 30 Tagen.

Plantage	Vizcaya
Produzent	Francisco Quezada
Arten	Arabica
Varietäten	Bourbon Rot
Verfahren	Kohlensäurefermentation
Trocknen	20 Tage patios
Höhe	1700
Ernte	Dezember - März
Art der Ernte	Manuell

