LA TRINIDAD

Costa Rica • Tarrazu • Aserri



ÜBER DIESEN KAFFEE

La Trinidad ist die Farm, auf der Alexis Alvarado arbeitet, seit sein Vater sie ihm 1979 im Alter von 15 Jahren vererbte. Die Sorten Caturra und Catuai sind seit dieser Zeit dort zu finden, und der Kaffee ist stets von gleichbleibend hoher Qualität.

Zwischen jeder Ernte werden die Bäume beschnitten und die Beschattung der Plantage wird bearbeitet, um eine gute Blüte der Kaffeepflanzen zu gewährleisten. Unkraut wird einmal jährlich von Hand entfernt.

Nach der Ernte wird der Kaffee durch Flotation sortiert, wodurch auch alles entfernt wird, was sich während der Ernte mit den Kaffeekirschen vermischt haben könnte (Äste, Blätter...). Innerhalb von 24 Stunden nach der Ernte wird der Kaffee entpulpt und gewaschen. Anschließend trocknet er 8 bis 10 Tage in der Sonne.

Plantage	**La Trinidad**
Produzent	**Alexis Alvarado**
Arten	**Arabica**
Varietäten	**Caturra, Catuai**
Verfahren	**Gewaschen**
Trocknen	**10 Tage trockenbetten**
Höhe	**1400 - 1500**
Ernte	**Dezember - April**
Art der Ernte	**Manuell**

UM WEITERZULESEN, BESUCHE