



ÜBER DIESEN KAFFEE

Dieser Kaffee stellt eine perfekte Symbiose aus Terroir, Genetik und den Anbaupraktiken der Finca Gascon von Produzent Felipe Contreras dar. Ein floraler Kaffee mit komplexen Noten.

Die ersten Geishas der Finca Gascon wurden 2017 gepflanzt, für eine erste Ernte im Jahr 2020. Die Sorte gedeiht sehr gut auf der Farm, ohne den Einsatz von Chemikalien und Pestiziden. Felipe produziert seine eigenen natürlichen Dünger.

Die Kirschen werden tagsüber von Hand geerntet, um gegen 16 Uhr zur Trocknungsstation gebracht zu werden. Der Kaffee wird dort gewogen, sortiert und dann verarbeitet.

Dafür fermentiert er 12 Stunden lang über Nacht. Er wird morgens entpulpert, bevor er weitere 72 Stunden fermentiert. Anschließend wird er gewaschen und je nach Wetterbedingungen 20 bis 25 Tage lang getrocknet.

Plantage	Finca Gascon
Produzent	Felipe Contreras
Arten	Arabica
Varietäten	Geisha
Verfahren	Milchsauer Natur
Trocknen	Trocknenbetten
Höhe	1750 - 2050
Ernte	Januar - April
Art der Ernte	Manuell

