

Costa Rica Finca San Cristobal

Die Finca San Cristóbal (Norte) war im Gründungsjahr 1945 die erste Farm der Familie Navarro. Zunächst konzentrierte man sich auf den Anbau von Rohrzucker und Bohnen, bevor einige Jahre später auf Kaffeeanbau umgestellt wurde. Aktuell werden 2 Farmen durch die Familie bewirtschaftet, wozu auch eine Mühle für eine sorgfältige Kaffeeaufbereitung gehört. Dadurch wird ein hoher Qualitätsstandard gesichert. Die Familie Navarro steht für nachhaltige und umweltfreundliche Anbaumethoden und liefert ausschließlich hochwertige Kaffees der Varietät Caturra.



Fakten

Herkunftsland:	Costa Rica
Region:	Tarrazú
Provinz:	San José
Anbauhöhe:	1700 m ü. NN
Klima:	gemäßigt-tropisch
Erntezeit:	Dezember-März
Erntemethode:	Handernte "Picking"
Kaffeeart:	Arabica
Varietät:	Caturra
Aufbereitung:	Red Honey
Qualität:	SHB

Tassenprofil*

Samtig, Honigsüße, Zimt, Nougat und etwas Mandarine. Im Hintergrund rote Trauben.

Säure*:	Körper*:	Aroma*:
6	7	7

(1= niedrig 10= hoch)

* Diese Faktoren variieren und werden durch die Röstung, Zubereitungsart und eigene Wahrnehmung (Geschmacksempfindung) beeinflusst.

© by

JÖRG'S KAFFEEWERKSTATT
DONAUGASSE 48
94474 VILSHOFEN AN DER DONAU
TEL.: +49 (0)8541 9763352
MOB: +49 (0)151 53542559
MAIL: INFO@JOERGS-KAFFEEWERKSTATT.DE
WWW.JOERGS-KAFFEEWERKSTATT.DE

