



## COFFEE SELECTION

Version Februar 2019

## GUATEMALA - Gewaschene Robusta



**Herkunft:** Verschiedene Fincas: Finca La Ceiba, Finca Santa Agustina, Finca Panorama und Finca Dolores Hidalgo

**Region:** Südküste Guatemala in den Bezirken von San Marcos und Retalhuleu

**Anbauhöhe:** 500 bis 800 Meter über NN

**Boden:** Die Böden dieses besonderen Kaffees sind tiefgründige vulkanische Erden.

**Klima:** Das Klima bezeichnen wir als warm und humid mit Temperaturen über das Jahr hinweg von 20 bis 32 Grad Celsius.

**Niederschlagsmenge:** 2.500 mm pro Jahr

**Jährliche Produktion:** Guatemala produziert ca. 50.000 Säcke Robusta Kaffee. 10.000 Säcke davon sind gewaschene Robustas

**Blüte:** Mai und Juni

**Ernte:** Dezember bis Februar

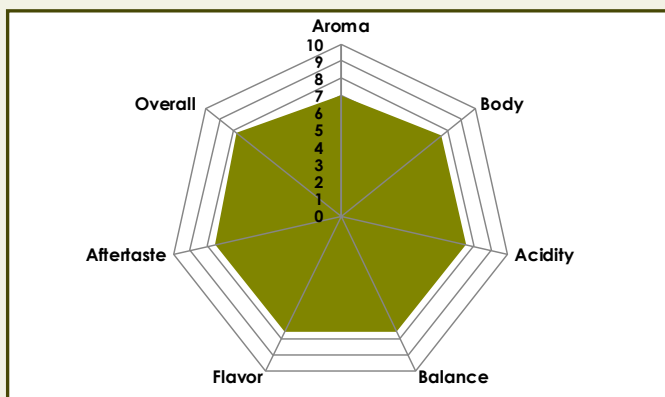
**Verschiffungsmonate:** Februar bis Juli

### Der Kaffee

Gewaschener Robusta Kaffee  
Kaffeevarietät: Robusta „Criollo“ eine Varietät aus Guatemala  
Kilogramm/ Sack: 69 Kilo

### Tassenprofil

Der gewaschene Guatemala Robusta hat für einen Robusta ein sehr angenehmes Aroma. Im Vergleich zu einem gewaschenen Indischen Robusta erscheint ein gewaschener Robusta aus Guatemala noch weicher und angenehmer. Sehr intensive Aromen von Schokolade und Haselnusscreme. Der „Nutella-Kaffee“ ist extrem süß und besitzt einen sehr weichen Abgang.



### Die Verarbeitung

Die Kirschen werden nach der Ernte frisch verarbeitet und das Pergamin genauso wie bei gewaschenen Arabikas getrocknet. In einer Trockenmühle wird anschließend der Kaffee nochmals verarbeitet und in 69 Kilo Säcken abgepackt.

### Die Region

Dieser Kaffee wächst auf vulkanischen Böden, die reich an Nährstoffen sind.

Das Mikroklima ist heiß und feucht und perfekt für die Zubereitung eines ausgezeichneten Kaffees.

### Besonderheiten

Robusta Kaffees werden seit über 50 Jahren in Guatemala angebaut. Die **meisten Robustas** werden als **Naturals** verarbeitet die ähnlich eines mexikanischen Natural Robustas sind. Durch das Waschen der Robusta Kaffees werden diesem Kaffee ein ausserordentliches Aroma verliehen und die Qualität sehr verbessert.