

# Perle der Karibik - Pico Turquino



Hauch von Meer, Duft von Tabak - der sanfte Schatz der Karibik



## Tassenprofil

Die „Perle der Karibik“ atmet den Geist der größten Antilleninsel: In den Nebeln der Sierra Maestra, an den Hängen des Pico Turquino, reifen diese Bohnen unter Schattenbäumen. Das Aroma erinnert an die weltberühmten Tabakplantagen der Region und weckt Assoziationen von handgerollten Zigarren und karibischer Gelassenheit.

**Schokolade - Nuss - Gewürze - Tabak  
vollmundig, ausgewogen, sanft würzig**

## Herkunft + Anbau

**Region:** Sierra Maestra Gebirge rund um den Pico Turquino (höchster Berg der Karibikinsel)

**Höhenlage:** 800 - 1.200 m ü. NN.

**Boden / Klima:** Mineralreiche Böden, idealer Regenfall, salzige Meeresbrise

**Produzent / Projekt:**

Kleinbauern-Kooperativen (traditioneller Familienanbau)



## Botanik + Aufbereitung

**Bohne:** 100 % Arabica

**Varietäten:** Typica, Bourbon

**Ernte:** Selektive Handpflückung reifer Kirschen (Oktober - Februar)

**Aufbereitung:** gewaschen (fully washed)

**Trocknung:** schonend sonnengetrocknet

**Qualität / Sortierung:** SCA-Score 83+ (Specialty Coffee), EP (European Preparation), handverlesen



## Nachhaltigkeit + Engagement

Die Sierra Maestra ist ein Ort voller Geschichte: Üppige Wälder, die salzige Brise des Karibischen Meeres und der majestätische Pico Turquino prägen die Landschaft. Hier verbinden sich idealer Regenfall, mineralreiche Böden und traditioneller Mischkulturanbau zu einem unverwechselbaren Terroir, das das der - durch schwierigen Export raren - „Perle der Karibik“ ihre volle, weiche Struktur verleiht.

Die Kooperativen trotzen nicht nur diesen Handelsbarrieren, sondern sorgen für hochwertigen Kaffee, tragen zur Bewahrung der lokalen Kultur und der weltberühmten Genussvielfalt der Insel bei - vom Kaffee bis zur Zigarre. Die Kleinbauern pflegen ihre Felder mit generationsüberliefertem Wissen, sichern faire Einkommen und schützen die biologische Vielfalt der Region.