



# GUATEMALA

## Dukundekawa Musasa

### Natural

„Dukundakawa“ wurde in den 2000er Jahren gegründet mit dem Ziel, seinen Mitgliedern eine bessere Lebensqualität zu bieten. Die Genossenschaft besteht aus 1.193 Kaffeebauern, wobei 80% Frauen sind, was die Geschlechtergleichheit in der Region fördert. Die Kooperative befindet sich im Gakenke District auf einer Höhe von 2.000 Metern und profitiert von einem einzigartigen Mikroklima und vulkanischem Boden, was ideale Bedingungen für die Entwicklung von komplexen und einzigartigen Geschmacksprofilen schafft, die sich auf dem Markt hervorheben.

## EXCLUSIVE

## QUALITÄT

**Land** Ruanda

**Region** Gakenke District

**Kooperative** Dukundekawa Musasa

**Whashing Station**

Mbilima

**Ref. Nr.** P11121

**Kaffeeart** Arabica

**Erntejahr** 2023

**Erntezeit** April - Juni

**Anbauhöhe** 2000m

**Varietäten** Bourbon/  
Jackson

**Aufbereitung** Natural

**Bodenverhältnisse**

Volcanic soil

## GREEN GRADING

**Feuchtigkeit** 9,60%

**Geruch** clean

**Farbe** gelblich-grün

**Defekte** 0-3 defects

**Screen Size** SHB 15+



**TOUTON**  
- SPECIALTIES-COFFEE -

## CUPPING

### CUPPING SCORE

86,5 (TSP Q-Arabica Grader)

### TASSENPROFIL

schwarze Kirsche | schwarzer Tee | getrocknete Aprikose | Grapefruit | Hibiskus | Zitrone & Limette

## ESPRESSO

### TASSENPROFIL

Zitrone | Kirsche | dunkles Karamell

### SÄURE

8

### KÖRPER

8

### AROMA

8

### SÄURE

7

### KÖRPER

7

### AROMA

7