



ÄTHIOPIEN

Tega & Tula

Washed | Bio

Die Tega & Tula Special Coffee Farm wurde im Jahr 2000 als eine der ersten kommerziellen Kaffeeplantagen in Äthiopien, bekannt für ihre qualitativ hochwertigen Kaffees, gegründet. Die drei Kaffeeplantagen und drei Washing Stations sind klimaintelligent und nachhaltig. Der Kaffee wird in den hochgelegenen, bewaldeten Bergen der Zonen Kaffa, Sheka, Anderacha und Guji angebaut und geerntet, die für ihre idealen Kaffeeanbaubedingungen bekannt sind. Sie verwenden traditionelle und moderne Anbau- und Verarbeitungsmethoden. Das 402ha große Kaffee-Anwesen in Kaffa ist umgeben von Bergen, mit hohen, alten Bäumen, die die Kaffeebäume beschatten, sowie einem von der UNESCO geschützten Biosphärenreservat. Alle Lots sind zu 100% rückverfolgbar und haben in den letzten vier Jahren konsequent hohe Q1 SCAA Specialty Bewertungen erhalten.

EXCLUSIVE

QUALITÄT

Land Ethiopia
Region Kaffa
Kaffee Farm Tega & Tula
Einheit Kobech
Qualität Limu Grade 1
Ref. Nr. P11053
Kaffeeart Arabica
Erntejahr 2023
Erntezeit Nov. - Jan.
Anbauhöhe 1830-1890m
Zertifikat Organic
Varietäten Heirloom
Aufbereitung Washed
Bodenverhältnisse
 Lehmboden

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 12.40%
Geruch clean
Farbe grünlich-gelb
Defekte 0-6 defects
Screen Size SHB 14+



TOUTON
 - SPECIALTIES COFFEE -

CUPPING

CUPPING SCORE
 84,25 (TSP Q-Arabica Grader)

TASSENPROFIL
 schwarzer Tee | dunkle Beeren |
 Toffee | kräuterartig

ESPRESSO

TASSENPROFIL
 Kräuternoten | Bergamotte |
 braune Gewürze

SÄURE

6

KÖRPER

7

AROMA

6

SÄURE

6

KÖRPER

7

AROMA

7