RUANDA MUHONDO WS HONEY ANAEROBIC

Die Muhondo Washing Station liegt in der nördlichen Region Gakenke District auf 1800m Höhe. Das Wetter und die Bodenverhältnisse sind ideal für den Kaffeeanbau. Der Kaffee wird in den Monaten Oktober bis Mai mit ausreichend Regen versorgt, wächst langsam und entfaltet dadurch ein ganz besonderes Aroma und Körper. Die umliegenden Berge sind mit Kaffeebäumen und Häusern der Bauern bedeckt, die ihre Kirschen zu Fuß oder auf dem Fahrrad zur Washing Station bringen. Auch für die Bauern stellt Muhondo eine große Sicherheit dar. Sie werden nicht nur in Form von Logistik, Setzlingen, Wasserversorgung und Düngemittel unterstützt, sondern erhalten auch wertvolle Trainings für landwirtschaftliche Praktiken und können sich für Kredite bewerben.

QUALITÄT

Land Ruanda
Region Gakenke District
Washing Station
Muhondo Washing Station
Produzent Wellars Karangwa
Ref. Nr. P10856

Kaffeeart Arabica
Qualität Grade A1, Scr. 15+
Erntejahr 2022
Erntezeit April - Juni
Erntemethode Handernte “Picking”
Anbauhöhe 1900m
Varietät Bourbon/Jackson
Aufbereitung Honey Anaerobic
Bodenverhältnisse Lehmboden
Bewässerung Natürlicher Regenfall

TASSENPROFIL

Grapefruit | grüner Paprika | grüner Tea | kräuterartig | Mandarine & Orange | Pfeifentabak | spritzig

CUPPING SCORE

87 (TSP Q-Arabica Grader)

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 10,3%
Geruch sauber
Farbe bläulich-grün
Defekte 0-5 Defekte
Screen Size 15+

SÄURE 8
KÖRPER 7
AROMA 8

EXCLUSIVE COFFEE

TOUTON – SPECIALTIES=COFFEE–

Touton Specialties GmbH | Grosse Bleichen 8 | 20354 Hamburg
+49 (0) 40 334 693 100 | touton-specialties-coffee.com