



RUANDA

Muhondo

Natural Anaerobic

Die Muhondo Washing Station liegt in der nördlichen Region Gakenke District auf 1900m 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.

EXCLUSIVE

QUALITÄT

Land Ruanda

Region Gakenke District

Washing Station

Muhondo WS

Producer

Wellars Karangwa

Qualität Grade A1 Scr. 15+

Ref. Nr. P11306

Kaffeeart Arabica

Erntejahr 2024

Erntezeit April - June

Anbauhöhe 1900m

Varietäten

Bourbon/Jackson

Aufbereitung

Natural Anaerobic

Bodenverhältnisse

Lehmboden

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 9.9%

Geruch sauber

Farbe gelblich-grün

Defekte 0-4 defects

Screen Size 15+



TOUTON
- SPECIALTIES COFFEE -

CUPPING

CUPPING SCORE

85.75 (TSP Q-Arabica Grader)

TASSENPROFIL

schwarze Kirsche | schwarze Johannisbeere | Kakao | Kiwi | tropische Früchte | rumartig | weinartig

ESPRESSO

TASSENPROFIL

coming soon

SÄURE

8

KÖRPER

8

AROMA

9