

ÄTHIOPIEN

CHELCELE WASHING STATION, YIRGACHEFFE GRADE 2, NATURAL, HEIRLOOM

Worku Buche Coffee ist ein aufstrebender Akteur in Äthiopiens Spezialitätenkaffeesszene. In den renommierten Regionen Yirgacheffe und Sidama gründete Worku im Jahr 2023 eine Farmergruppe im Dorf Chelchele, um rückverfolgbare und hochwertige Kaffees zu produzieren. Dank seines starken Netzwerks und großer Hingabe gelangt außergewöhnlicher äthiopischer Kaffee auf die Weltbühne. Der Kaffee wird sorgfältig in der Chelchele Washing Station aufbereitet. Von Hand gepflückte, reife Kirschen aus den umliegenden Partnerfarmen werden 30 Stunden lang fermentiert, anschließend eingeweicht und gewaschen, um das Fruchtfleisch zu entfernen. Danach werden sie 12 bis 18 Tage lang im Schatten auf erhöhten Trockenbetten getrocknet, täglich 4 bis 6 Mal gewendet und während der Mittagshitze und in der Nacht geschützt. Nach dem Trocknen auf einen Feuchtigkeitsgehalt von 11,5 % wird der Kaffee...

TASSENPROFIL

schwarze Kirsche | Blaubeere | dunkle Schokolade | getrocknete Pflaume

Säure	7	<div style="width: 70%;"></div>
Körper	8	<div style="width: 80%;"></div>
Aroma	8	<div style="width: 80%;"></div>



EXCLUSIVES

QUALITÄT

Land Äthiopien
Region Yirgacheffe
Washing Station Chelchele Washing Station
Produzent Worku Buche
Ref. No. P11528
Kaffeeart Arabica
Qualität Yirgacheffe Grade 2
Erntejahr 2025
Erntezeit Oktober - Februar
Erntemethode Handernte "Picking"
Anbauhöhe 2174 m
Varietät Heirloom
Aufbereitung Natural
Bodenverhältnisse Vulkanerde
Verpackungsart 60,00 KG/Bag Grain Pro

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 12,50%
Geruch sauber
Farbe bräunlich
Defekte 0-7 Defekte
Screen Size 14+

CUPPING SCORE

85,75 (TSP Q-Arabica Grader)