

# RUANDA

## ABAKUNDAKAWA, GRADE A1, SCR. 15+, NATURAL ANAEROBIC, BOURBON

Dieser Fairtrade- & Bio-zertifizierte Natural Anaerobic Bourbon kommt von der Abakundakawa Washing Station. Abakundakawa, was übersetzt „die, die Kaffee lieben“ bedeutet, ist eine 1999 gegründete Kooperative. Vor ungefähr 20 Jahren initiierte Abakundakawa die Frauengruppe Hingakawa („grow coffee“), die mittlerweile etwa 600 Frauen umfasst. Das Ziel dieser Gruppe ist, Gleichberechtigung zu fördern und Armut zu bekämpfen.

Farmer, die der Abakundakawa-Kooperative angehören, pflücken reife Kirschen auf den vulkanischen Haügen von Ruandas bergigem Gakenke-Distrikt. Das Mikroklima in dieser Gegend die Höhenlage und der fruchtbare vulkanische Lehmboden, tragen zu der ausgewogenen Süße sowie der floralen und fruchtigen Note der Kaffees bei.

### TASSENPROFIL

Blutorange | geröstete Mandel | dunkle Schokolade | tropische Früchte | rumartig

Säure	8	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #2e3135;"></div>
Körper	8	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #2e3135;"></div>
Aroma	8	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #2e3135;"></div>



### EXCLUSIVES

### QUALITÄT

**Land** Ruanda  
**Region** Gakenke district  
**Washing Station** Abakundakawa  
**Produzent** Antoine Kagenza  
**Ref. No.** P11542  
**Kaffeeart** Arabica  
**Qualität** Grade A1, Scr. 15+  
**Erntejahr** 2025  
**Erntezeit** Februar - Juni  
**Erntemethode** Handernte "Picking"  
**Anbauhöhe** 1760 m  
**Varietät** Bourbon  
**Zertifizierung** FairTrade & Organic (FTO)  
**Aufbereitung** Natural Anaerobic  
**Bodenverhältnisse** Vulkanerde  
**Verpackungsart** 30,00 KG/Bag Box + Vacuum

### GREEN GRADING

**Feuchtigkeit** 11,30%  
**Geruch** sauber  
**Farbe** gelblich-grün  
**Defekte** 0-2 Defekte  
**Screen Size** 15+

### CUPPING SCORE

86,75 (TSP Q-Arabica Grader)