

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 Hängen 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

tropische Früchte | Sauerkirsche | Blutorange | dunkle Schokolade | rumartig

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

TASSENPROFIL ESPRESSO

gelbe Steinfrucht | Schokolade | rumartig

Säure	7	<div style="width: 70%;"></div>
Körper	7	<div style="width: 70%;"></div>
Aroma	8	<div style="width: 80%;"></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 Handernthe "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 10,20%

Geruch sauber

Farbe gelb-grün

Defekte 0-3 Defekte

Screen Size 15+

CUPPING SCORE

86,25 (TSP Q-Arabica Grader)