

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

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

| | | |
|---------------|----------|-------------|
| Säure | 8 | <div></div> |
| Körper | 8 | <div></div> |
| Aroma | 8 | <div></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)