

ÄTHIOPIEN

CHELBESA WASHING STATION, YIRGACHEFFE GRADE 2, WOLISHO & DEGA

Die Chelbesa Washing Station liegt im Distrikt Gedeb, einem der besten Kaffeeanbaugebiete der bekannten Woreda Gedeb. Die Region zeichnet sich durch ihre dichte, vielschichtige Vegetation aus, mit falschen Bananenstauden und im Schatten wachsendem Kaffee. Der Kaffee stammt von 765 Kleinbauern, die während der Erntezeit sorgfältig reife, rote Kirschen zur Station bringen.

SNAP Specialty Coffee hat die Washing Station 2019 gebaut – mit dem Ziel, ausschließlich hochwertige, rote Kaffeeirschen von den umliegenden Bauern zu verarbeiten. Besonders an der Washing Station sind die Fermentationstanks aus Keramik: Sie speichern Wärme, beschleunigen so die Fermentation und sorgen gleichzeitig für eine besonders klare Tasse.

TASSENPROFIL

schwarzer Tee | Bergamotte | Milkschokolade | dunkles Karamell | floral

Säure	7	<div></div>
Körper	8	<div></div>
Aroma	7	<div></div>

TASSENPROFIL ESPRESSO

Orangenschale | Honigsüße

Säure	6	<div></div>
Körper	7	<div></div>
Aroma	7	<div></div>



EXCLUSIVES

QUALITÄT

Land Äthiopien

Region Yirgacheffe

Washing Station Chelbesa Washing Station

Produzent SNAP Specialty Coffee

Ref. No. P11556

Kaffeeart Arabica

Qualität Yirgacheffe Grade 2

Erntejahr 2025

Erntezeit Oktober - Februar

Erntemethode Handerte "Picking"

Anbauhöhe 2073 m

Varietät Wolisho & Dega

Zertifizierung Organic

Aufbereitung Washed

Bodenverhältnisse Sand & Lehm Boden

Verpackungsart 60,00 KG/Bag Grain Pro

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 11,30%

Geruch sauber

Farbe gelb-grün

Defekte 0-5 Defekte

Screen Size 14+

CUPPING SCORE

84,00 (TSP Q-Arabica Grader)