

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 Kaffeekirschen 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 | Milchschokolade | dunkles Karamell | floral

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

TASSENPROFIL ESPRESSO

Orangenschale | Honigsüße

Säure	6	<div style="width: 60%;"></div>
Körper	7	<div style="width: 70%;"></div>
Aroma	7	<div style="width: 70%;"></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 Handernte "Picking"
Anbauhöhe 2073 m
Varietät Wolisho & Dega
Zertifizierung Organic
Aufbereitung Washed
Bodenverhältnisse Sand & Lehmboden
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)