RUANDA

MUHONDO, GRADE A1, SCR. 15+, NATURAL, BOURBON/JACKSON



Die Muhondo Washing Station liegt in der nördlichen Region des Gakenke-Distrikts auf 1800m Höhe. Das Klima und die Bodenverhältnisse sind ideal für den Kaffeeanbau. Von Oktober bis Mai wird der Kaffee mit ausreichend Regen versorgt, wächst langsam und entfaltet dadurch sein ganz besonderes Aroma und seinen Körper. Die umliegenden Berge sind mit Kaffeebäumen und Häusern der Bauern bedeckt, die ihre Kirschen zu Fuß oder auf dem Fahrrad zur Washing Station bringen. Auch für die Bauern stellt Muhondo eine große Sicherheit dar. Sie werden nicht nur in Form von Logistik, Setzlingen, Wasserversorgung und Düngemittel unterstützt, sondern erhalten auch wertvolle Trainings für landwirtschaftliche Praktiken und können sich für Kredite bewerben.

TASSENPROFIL

Mandel | schwarze Kirsche | schwarze Johannisbeere | dunkle Schokolade | weinartig

Säure	**7**
Körper	**8**
Aroma	**8**

TASSENPROFIL ESPRESSO

Brombeere | Honig | Blaubeere

Säure	**8**
Körper	**8**
Aroma	**8**

EXCLUSIVES

QUALITÄT

Land Ruanda
Region Gakenke district
Washing Station Muhondo
Produzent Wellars Karangwa
Ref. No. P11583
Kaffeeart Arabica
Qualität Grade A1, Scr. 15+
Erntejahr 2025
Erntezeit April - Juni
Erntemethode Handernte "Picking"
Anbauhöhe 1900 m
Varietät Bourbon/Jackson
Aufbereitung Natural
Bodenverhältnisse Lehmboden
Verpackungsart 60,00 KG/Bag Grain Pro

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 11,40%
Geruch sauber
Farbe gelb-grün
Defekte 0-4 Defekte
Screen Size 15+

CUPPING SCORE

85,50 (TSP Q-Arabica Grader)

Touton Specialties GmbH | Steinhoeft 5 – 7 | 20459 Hamburg
+49 (0) 40 334 693 100 | info.specialties.coffee@touton.com

touton
SPECIALTY COFFEE