

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

TASSENPROFIL ESPRESSO

Brombeere | Honig | Blaubeere

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



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	Lehm Boden
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)