

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></div>
Körper	8	<div></div>
Aroma	8	<div></div>

TASSENPROFIL ESPRESSO

Brombeere | Honig | Blaubeere

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