

RUANDA

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

Die Muhondo Washing Station im ruandischen Gakenke-Distrikt wurde 2013 von Jean Nepomuscene Habyarimana übernommen, der seine Reise in der Kaffeeproduktion bereits 2008 begann. Die idealen klimatischen Bedingungen und nährstoffreichen Böden der Region ermöglichen ein langsames Wachstum der Kaffeepflanzen, wodurch sie ein besonders intensives Aroma und eine komplexe Körperstruktur entwickeln. Heute arbeitet die Muhondo Coffee Company mit 2.300 lokalen Bauern zusammen und unterstützt sie mit Setzlingen, Dünger, Logistik und Schulungen. Zudem haben die Bauern Zugang zu Krediten, während die Gemeinschaft von kostenlosen Trinkwasserstationen profitiert. Die Washing Station schafft Arbeitsplätze und trägt maßgeblich zur wirtschaftlichen Stabilität der Region bei.

Muhondo zeichnet sich durch seine sorgfältige Aufbereitung aus. Die Bohnen werden auf dreistufigen Trocknungsregalen langsam und gleichmäßig getrocknet. In der Nach...

TASSENPROFIL

Mandel | schwarze Kirsche | Champagner | getrocknete Pflaume | Orange | rumartig

Säure	8	
Körper	8	
Aroma	9	

TASSENPROFIL ESPRESSO

Sauerkirsche | rote Johannisbeere | Amaretto

Säure	8	
Körper	8	
Aroma	8	



EXCLUSIVES

QUALITÄT

Land Ruanda

Region Gakenke district

Washing Station Muhondo

Produzent Wellars Karangwa

Ref. No. P11584

Kaffeeart Arabica

Qualität Grade A1, Scr. 15+

Erntejahr 2025

Erntezeit April - Juni

Erntemethode Handernte "Picking"

Anbauhöhe 1900 m

Varietät Bourbon/Jackson

Aufbereitung Natural Anaerobic

Bodenverhältnisse Lehm Boden

Verpackungsart 30,00 KG/Bag Box + Vacuum

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 10,30%

Geruch sauber

Farbe gelblich-grün

Defekte 0-5 Defekte

Screen Size 15+

CUPPING SCORE

87,50 (TSP Q-Arabica Grader)