

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	<div style="width: 80%;"></div>
Körper	8	<div style="width: 80%;"></div>
Aroma	9	<div style="width: 90%;"></div>

TASSENPROFIL ESPRESSO

Sauerkirsche | rote Johannisbeere | Amaretto

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. 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 Lehmboden
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)