



ÜBER DIESEN KAFFEE

Dieser Kaffee wird in der Region Yirgacheffe angebaut. Er wird von unserem Partner EDN Ethiopian Coffee in deren Station Banko Gotiti gesammelt, von 350 Familienfarmen, die die Station umgeben und jeweils 1 bis maximal wenige Hektar groß sind.

Der rotbraune Boden der Region ist sehr fruchtbar, lehmig und schluffig, reich an Nährstoffen. In Verbindung mit der Höhenlage der Farmen trägt er maßgeblich zum einzigartigen Aromaprofil dieses Kaffees bei.

Nach einer sorgfältigen Auswahl der Kaffeeirschen fermentieren diese in einer anaeroben, druckbeaufschlagten und sauerstofffreien Umgebung. Diese Fermentation dauert zwischen 7 und 10 Tagen bei einer Temperatur zwischen 15 und 18°C. Während dieser Zeit überwachen die Mitarbeiter der Station die Entwicklung des Zuckergehalts, um das bestmögliche Ergebnis zu erzielen.

Produzent	EDN - Ethiopian Coffee
Arten	Arabica
Varietäten	74110, 74112
Verfahren	Trocken Anaerob
Trocknen	Trockenbetten
Höhe	1900 - 2300
Ernte	Oktober - Dezember
Art der Ernte	Manuell

