

TIRTIRA GOYO

Äthiopien • Guji • Hambella



ÜBER DIESEN KAFFEE

Der Tirtira Goyo Kaffee wird auf einer Höhe zwischen 2000 und 2350 Metern in der Guji-Appellation produziert. Sein Name stammt aus dem Dorf, wo sich die Trocknungsstation befindet.

„Tirtira“ bedeutet wörtlich, eine starke Persönlichkeit zu haben, unerschrocken zu sein. Goyo ist der Name eines Kaffeebauern, der hier vor vielen Jahren lebte und sich durch seine Hartnäckigkeit und seinen Charakter einen Namen machte.

Das Dorf, die Trocknungsstation und nun dieser Kaffee, der anaerob-natürlich verarbeitet wird, zollen diesem alten lokalen Charakter, Goyo, dem wagemutigen Kaffeebauern, Tribut, der auch heute noch junge Kaffeebauern inspiriert!

Nach der Ernte werden die Kaffeeekirschen in Behälter gegeben und für 72 Stunden zur Fermentation, ohne Hefe, von Sauerstoff entzogen. Die Kirschen werden dann für 2 bis 3 Wochen auf Hochbeete gelegt, bis sie den idealen Feuchtigkeitsgehalt erreichen.

Arten	Arabica
Varietäten	Heirloom
Verfahren	Anaerob natürlich
Trocknen	Trockenbetten
Höhe	2000 - 2350
Ernte	November - Januar
Art der Ernte	Manuell

UM WEITERZULESEN, BESUCHE

