



ÜBER DIESEN KAFFEE

Dieser Kaffee stammt aus dem Herzen des Woreda Bensa, genauer gesagt aus der renommierten Region Shantawene, und wird in der Station Shantawene verarbeitet, die auf einer Höhe von 2 230 Metern liegt. Die Station ist auf die Aufbereitungsmethoden Natural, Red Honey und Anaerob spezialisiert, was einen vielfältigen und qualitätsorientierten Ansatz für die Nachernteverarbeitung gewährleistet.

Die für diese Charge ausgewählten Kaffeeekirschen sind vollständig reif und werden sorgfältig von Hand gepflückt, was das Engagement der lokalen Partnerbauern, die die Station beliefern, widerspiegelt. Die hohe Lage und die Aufbereitungsmethoden führen zu einer Tasse, die den unverwechselbaren Geschmack der Sidama-Kaffees — insbesondere der aus Shantawene — hervorhebt.

Plantage	Shantawene
Arten	Arabica
Varietäten	Heirloom
Verfahren	Honey
Trocknen	Trockenbetten
Höhe	2230
Ernte	November - Januar
Art der Ernte	Manuell

