DAMBI UDDO QARARO

Äthiopien • Guji • Odo Shakiso



ÜBER DIESEN KAFFEE

Der Qararo-Kaffee wird im Dambi Uddo-Wald, im Anbaugebiet Guji, geerntet. Er verdankt seinen Namen einem endemischen Baum, der immer seltener wird, mehrere Dutzend Meter hoch werden kann und dessen Schatten eine optimale Reifung der Kaffeekirschen ermöglicht.

Dieser Kaffee stammt aus biologischem Anbau und wird manuell in einem reichen Wald geerntet, der ihm seine besondere Eigenart verleiht. Er zeichnet sich durch süße und fruchtige Noten aus.

Der hier angebotene Kaffee stammt von den 20 Hektar der Parzelle namens « Qararo », die auf etwa 2120 m Höhe liegt. Der Qararo ist ein Baum, der über 40 m hoch werden kann und den Kaffeepflanzen optimalen Schatten spendet. Obwohl er lokal als Nutzholz dienen kann, schützt seine Rolle im Kaffeewald von Dambi Uddo ihn vor massivem Einschlag.

Plantage	**Dambi Uddo Qararo**
Produzent	**Guji Highland Coffee Plantation**
Arten	**Arabica**
Varietäten	**Heirloom**
Verfahren	**Natural**
Trocknen	**Trockenbetten**
Höhe	**2100 - 2130**
Ernte	**November - Januar**
Art der Ernte	**Manuell**

UM WEITERZULESEN, BESUCHE