

TIRTIRA GOYO

Äthiopien • Guji • Hambella



ÜBER DIESEN KAFFEE

Der Tirtira Goyo Kaffee wird in einer Höhe zwischen 2000 und 2350 Metern im Anbaugebiet Guji produziert. Sein Name stammt von dem Dorf, in dem sich die Trocknungsstation befindet.

"Tirtira" bedeutet wörtlich, eine starke Persönlichkeit zu haben, furchtlos zu sein. Goyo ist der Name eines Bauern, der hier vor vielen Jahren lebte und durch seine Hartnäckigkeit und seinen Charakter Spuren hinterließ.

Das Dorf, die Trocknungsstation und nun dieser Kaffee, im Natural-Verfahren aufbereitet, zollen diesem alten lokalen Charakter, Goyo, dem wagemutigen Bauern, Tribut, der auch heute noch junge Kaffeebauern inspiriert!

Nach der Ernte werden die Kaffeeirschen sortiert und auf erhöhten Trockenbetten ausgebreitet, um in der Sonne zu trocknen. Diese langsame Trocknung ermöglicht es den natürlichen Zuckern der Frucht zu fermentieren, was zu einer Endtasse mit fruchtigen und süßen Noten führt.

Produzent	Hambella Flavor
Arten	Arabica
Varietäten	Heirloom
Verfahren	Natural
Trocknen	Trockenbetten
Höhe	2000 - 2350
Ernte	November - Januar
Art der Ernte	Manuell

UM WEITERZULESEN, BESUCHE

