WACHILE GARSE

Äthiopien • Yirgacheffe • Yirgacheffe



ÜBER DIESEN KAFFEE

Dieser Kaffee mit seinem typischen Yirgacheffe-Profil wird auf über 2000 m Höhe im Gedeo-Distrikt angebaut. Er wird in der Verarbeitungsstation des Dorfes Garse von unserem Partner DWD, einem seit über 30 Jahren bestehenden Familienunternehmen, aufbereitet.

Dieser Natural-Kaffee ist das Ergebnis der Arbeit von 110 Kaffeebauern, die DWD dabei unterstützt, die Qualität ihrer Kaffees Jahr für Jahr zu verbessern.

Nach der Ernte trocknen die Kaffeekirschen 3 Wochen lang im Schatten und werden regelmäßig gewendet, um eine gleichmäßige Trocknung auf erhöhten Trockenbetten zu gewährleisten.

Plantage	**Wachile Garse**
Produzent	**DWD**
Arten	**Arabica**
Varietäten	**Heirloom**
Verfahren	**Natural**
Trocknen	**21 Tage trockenbetten**
Höhe	**2060**
Ernte	**November - Januar**
Art der Ernte	**Manuell**

UM WEITERZULESEN, BESUCHE