

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 Kaffeeirschen 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

