



ÜBER DIESEN KAFFEE

Die Arabica-Varietät Red Bourbon wird von April bis September von Hand geerntet, was die verlängerte Reifung der Kirschen in den hochgelegenen Regionen Ruandas widerspiegelt. Die Kirschen stammen von 702 Mitgliedern der Kooperative, die über die gesamte Region verteilt sind. Produzenten, die in der Nähe der Nassmühle leben, liefern ihre Kirschen mit dem Fahrrad an oder tragen sie auf dem Kopf, während diejenigen, die weiter entfernt sind, von der Kooperative verwaltete Sammelstellen nutzen, von wo aus die Kirschen anschließend per LKW transportiert werden.

Nach der Ankunft in der Station werden die Kirschen gewogen, durch Schwimmsortierung sortiert, um Defekte zu beseitigen, und dann mit einer McKinnon-Maschine entpulpt. Der entpulpte Kaffee wird anschließend in fünf Tanks 18 bis 23 Stunden lang fermentiert, eine Dauer, die an die kühleren Temperaturen des Hochlands angepasst ist. Nach der Fermentation wird der Kaffee sorgfältig gewaschen und anschließend nach Dichte sortiert, um eine optimale Qualität zu gewährleisten.

Plantage	Coko
Arten	Arabica
Varietäten	Bourbon Rot
Verfahren	Gewaschen
Trocknen	Trocknenbetten
Höhe	1800-2200
Ernte	April - September
Art der Ernte	Manuell

