



ETHIOPIA



ERHÄLTlich ALS:
250 g Bohnen

ZUSAMMENSETZUNG 100% Arabica

HERKUNFT Äthiopien

UNTERREGION Adado

VERARBEITUNGSMETHODE Gewaschen

SORTEN Ethiopian Heirloom

HERSTELLER Abedech Wodie

DUFTNOTEN Tropische Früchte, Jasmin,
Bergamotte

CREMA n.d.

KÖRPER ●●●●○

FRUCHTIG ●●●●●

GERÖSTET ●●○○○

EMPFOHLEN FÜR Filterextraktion

PRODUKTION

Dieser Kaffee stammt aus einem Lot traditioneller Untervarietäten namens Kumie, Diga und Wilsho (lokale Bezeichnungen) und wird auf einer Fläche von 2,9 Hektar im Schatten von Akazien und Sudan-Teakbäumen (*Cordia africana*) angebaut.

In großer Höhenlage kultiviert und nach dem gewaschenen Verfahren aufbereitet, zeichnet sich dieser Kaffee durch ein klares, elegantes und komplexes Aromaprofil aus. In der Tasse überzeugt er mit einer lebendigen und feinen Säure, die typisch für gewaschene äthiopische Kaffees ist. Der Verarbeitungsprozess umfasst zudem eine 36-stündige Fermentation, gefolgt von einer 17-tägigen Trocknung auf erhöhten afrikanischen Trockenbetten, wodurch die charakteristische Reinheit und aromatische Komplexität dieses Kaffees weiter hervorgehoben werden.