



Ethiopia Yirgacheffe Konga lot 2134

Артикул: ETSA-1350

Файнком

Дескрипторы: Бергамот, косточковые фрукты, шоколад, цветы, чёрный чай, специи.

Кислотность: Средняя

Тело: Среднее, сливочное

Оценка:

84,5

Регион: Yirgacheffe

Субрегион: Konga

Станция: Tadesse

Высота: 1950 м

Сорт: Khorome, Dega, 74110, 74112

Обработка: Washed

Размер: 14+

Урожай: 24/25

Упаковка: Джут + грейпнро

Этот лот обработан на небольшой частной станции Tadesse, названной в честь основателя. Станция основана в 2006 году, расположена вблизи города Иргачеф, обрабатывает кофе от 850 фермеров и в год производит около 80 тонн кофе. Кофейная ягода обрабатывается классическим мытым способом: депульпация, ферментация под водой 12 часов, промывание в каналах, сушка на бетонном патио в течение 14-18 дней.