

ETHIOPIA Yirgacheffe Grade 1 Kochare Area

Yirgacheffe Kochare Washed

ウォッシュドで際立つ上品な甘み、爽やかな酸味

[地域] エチオピア南部イルガチェフェ地区コチャレ

[標高] 1800~2200m

[気温] 日中 20-25°C 夜間気温 15°C

[年間降水量] 1200~1800mm

[土壌] 肥沃な赤茶土

[シェードツリー] Wanza, Birbirra, Acachia

[収穫期] 11月~1月農家数: 約2000人

[精製] ウォッシュド・コーヒー

[水洗時の水源] 川の清流

[パルパー] Agard

[ミュージレージ除去機] 不使用

[発酵時間] 専用タンクにて36-48時間

[専用タンク数] 発酵用14タンク/水洗用2タンク

[乾燥] 乾燥棚にて約10日間天日乾燥