



ETHIOPIA GESHA VILLAGE SHWEA JIBABU

100 % ARABICA

Region: Bench Maji Zone **Höhe:** 1.900 – 2.100 m **Art:** 100 % Arabica **Varietät:** Gori Gesha **Aufbereitung:** trocken **Geschmack:** Zitrone, Limette, blumig, mandelartig und würzig; wenn kühler, teeartiger Körper mit hoher Süße



Röstung



Zubereitung



Einer der seltensten und einzigartigsten Kaffees der Welt

SÜß, blumig, zitronig ... Schon beim ersten Schluck erobern die klaren Aromen dieses Kaffeeschatzes den gesamten Mundraum. Der Gesha Village Gourmetkaffee begeistert Filterkaffeetrinker*innen auf der ganzen Welt wegen seines reinen Geschmacksprofils. Rachel Samuel und Adam Overtto pflanzen auf 1.900 bis 2.000 m Meereshöhe in der Nähe zum Südsudan die Gesha Varietät an. Die fruchtbaren Böden, ausreichend Niederschlag und das ideale Klima sind die perfekten Voraussetzungen für die Varietät Gori Gesha. Rachel Samuel und Adam Overtto gründeten erst vor wenigen Jahren diese Farm, als sie die Leidenschaft für den Gesha Kaffee durch Zufall bei der Produktion eines Dokumentarfilms über Äthiopien entdeckten. Sie entnahmen wilde Gesha Pflanzen aus dem Wald und setzten sie unter. Die Farm bewirtschaften sie im Einklang mit der Natur. Anbau, Verarbeitung und Selektion erfolgen unter strengen Kontrollen. Mit dem Anbau dieses Kaffees entstand eine weltweite Begeisterung für die Geshavarietät: zurecht – und mit seinen kristallklaren Aromen erzielt er einen verdienten Sca Score von 87,25 Punkten. Probieren Sie ihn, wenn Sie ihn in die Hände bekommen.

Caroma Kaffee-Schaurösterei . Coffeeseum . Kaffeeladen . Schulungszentrum

Völs am Schlern, Handwerkerzone 92, Südtirol, Italien - T +39 0471 725 651 - www.caroma.info