

Unser Filterkaffee heute:



Ruanda Shyira

Angebaut wurde der Ruanda Shyira im Nyabihu District – das höchste Anbauggebiet, welches in Ruanda bekannt ist. Die Shyira Washing Station wird von der Muraho Trading Company verwaltet und von 1.869 Kleinbauern beliefert. Direkt an der Shyira Washing Station ist der Fluss Gicice gelegen, sodass für das Waschen des Kaffees immer genügend Wasser zur Verfügung steht.

Alle Kirschen werden nach dem Pflücken per Hand vorsortiert, sodass beschädigte oder unreife Kirschen und Fremdkörper bereits aussortiert werden. Die entpulpten Kaffeebohnen werden dann für 12 Stunden in Becken fermentiert.

Nach einer weiteren händischen Kontrolle wird das Parchment auf Raised Beds unter regelmäßigem Wenden für ungefähr 30 Tage zum Trocknen ausgelegt.

Der Kaffee

Rösterei: Kaffeeschreiner, Haigerseelbach

Bohnen: 100% Arabica

Varietät: Red Bourbon

Anbauregion: Shyira Washingstation Nyabihu District, Ruanda

Anbauhöhe: 1.700 m

Aufbereitung: Fully washed

Aroma: Kandis, Mango, Schwarzer Tee



Rezept für Filter

Kaffeegewicht: 15 g

Kaffeevolumen: 250 ml

Brühzeit: 2:30 min