

Gitega – Kopakaki Lot 52, Rwanda

Botanisk variant: Bourbon

Region: Karongi, västra Rwanda

Producent: Bahati Thierry / Kopakaki Dutegure Coop.

Process: Tvättat och saltorkat på upphöjda bäddar

Växthöjd: 1500-1700 möh



Kopakaki Dutegure är en processtation som ägs kooperativt av 1184 producenter och deras familjer. Stationen ligger i Karongi i högländerna i västra Rwanda. Producenternas gårdar ligger i bergstrakten runt Kivusjön. I Rwanda odlas uteslutande Bourbon, en art som är känd för sin sötma. Detta är tredje året vi köper in kaffe från Kopakaki och i år har vi varit ännu mer noggranna med att välja ut rätt lot från Kopakaki. Hela loten är plockad samma dag och då vet vi också exakt vart den kommer ifrån. Denna dagen plockades kaffet i Gitega, vilket är en liten by i närheten av tvättstationen. Sötman är ännu mer påtaglig och kaffet är mycket välbalanserat.

*”Gitega är ett mycket mjukt och lent kaffe, med en rund munkänsla och en behaglig syra som binder ihop smakerna. Ett otroligt välbalanserat kaffe med en liten diskret **chokladton** och man hittar även smaker av **nypon** och **söt citrus**.”*