

KIRINYAGA AA

ケニア



TASTE: Fresh peach and fig with sweet caramel フレッシュなピーチやイチジク、キャラメルのような甘さ

VARIETY 品種: SL28/SL34, Ruirui 11

PROCESS 精製方法: Washed

ORIGIN 生産地: Kirinyaga district

PRODUCER 生産者: Smallholder farmers

ALTITUDE 標高: 1650m

ONE MORE THING: You probably remember when you had your first sip of Kenyan coffee- intense aroma, flavour, body and acidity. Due to the nutrient rich volcanic soils surrounding the foothills of Mt Kenya, coffee grown in the Kirinyaga district is known to be the birthplace of memorable, unforgettable coffees.

ケニアのコーヒーを初めて飲んだ時の衝撃を覚えてる方も多いのではないのでしょうか。凝縮されたアロマ、風味、ボディ、そして酸味。これらの風味特性をつくり出す火山灰土壌に恵まれたケニア山周辺の中でもKirinyagaは記憶に残る忘れられないコーヒーの生産地域として知られています。