

CURRENT AFFAIR!

MUKANGU AA

ケニア

TASTE: Complex cranberry, blackcurrant & pink grapefruit
多様で複雑な風味、クランベリー、カシス、ピンクグレープフルーツ

VARIETY 品種: SL 28/34

PROCESS 精製方法: Washed

ORIGIN 生産地: Kenya, Kirinyaga

PRODUCER 生産者: Mukangu Coffee Factory

ALTITUDE 標高: 1700-1800m

ONE MORE THING: ケニア山南側斜面エリア(キリニャガ)で、1953年以來65年間にわたってコーヒーを栽培しているKibirigwi(農協)は、この地区の8つのウェットミルで精製処理をしています。そのウェットミルのひとつであり、高い評価を受けているMukangu(ムカング)。最高の熟度を見極め、手作業で収穫されたコーヒーチェリーは、同日中にウェットミルに集められ精製が始まります。厳正な管理のもと発酵・洗浄・乾燥作業が施され、味わい深いクroppに仕上がりました。このMukangu AAは、私たちのチーム内でもとても高く評価していて、複雑さを持つこのコーヒーは何杯飲んでも飽きることがありません。その理由は、私たちが大好きなこのエリアの特徴である、力強くフルーティな風味を象徴するようなコーヒーであるからと言えます。

S I N G L E O

ROASTED WITH LOVE IN TOKYO
SINGLEO.JP