

MURUNDO

ルワンダ[®] COE #3

TASTE: White peach, plum
& blackberry

白桃、プラム、ブラックベリー

VARIETY 品種: Bourbon

PROCESS 精製方法: Washed

ORIGIN 生産地: Nyamasheke,
Gihombo region

PRODUCER 生産者: Kivubelt
Coffee

ALTITUDE 標高: 1515-1708m

ONE MORE THING: 2018年ルワンダCOEで3位を獲得したこの発泡酒を想わせるコーヒーで乾杯しましょう!かすかに感じる白桃、プラムとブラックベリーのジューシーなノート、シャンパンのような輝き、まさにコーヒーの姿をしたベリーニのよう。ルワンダ南西州ニヤマシュク地区のキヴ湖に近いギホンボで収穫され、ムルンドCWS(ウェットミル)で精製されています。火山灰土壌と清浄な水に恵まれた環境と、ルビー色の完熟チェリーだけを細心の注意をもって手摘みする努力が生み出す風味の違いをきっと感じていただけたと思います。(ベリーニはスパークリングワインと白桃のピューレを使ったピンク色のカクテル)