

DUM- ERSO

THE CHARNER

エチオピア

TASTE: Candied cherry,
raisin & baked apple
砂糖漬けのチェリー、
レーズン、焼きリンゴ

VARIETY 品種:
Heirloom

PROCESS 精製方法:
Natural

ORIGIN 生産地:
Gedeo Zone,
Yirgacheffe

PRODUCER 生産者:
Dumerso Washing
Station

ALTITUDE 標高:
1900-2100m

SINGLE 0

ROASTED WITH LOVE IN TOKYO
SINGLE0.JP

ONE MORE THING: グレード1にあたるこのロットを生産するため、Dumerso精製所では、まず800軒以上の小規模農家から集めたコーヒーチェリーを手作業で選別し、さらに水槽にチェリーを入れ、水底へ沈んだ完熟チェリーだけを使用しています。レーズンや砂糖漬けのチェリー、焼きリンゴといったフレーバーが魅力のこのコーヒー。1度味わうと、2度、3度とリピートしたくなるはず！

This one comes from the Dumerso washing station, where over 800 small holder coffee growers deliver their cherry to be hand-sorted and floated, ensuring only the very best and heaviest cherries are selected for this Grade 1 lot. Tasting notes of raisin, candied cherries and baked apples make this coffee particularly charming. After just one taste, you'll be coming back for seconds and thirds.