

MAK-^{HIGH} AMU PB ^{CATCH}

ケニア

TASTE: Mandarin orange,
plum & molasses

温州みかん、プラム、
モラセス(糖蜜)

VARIETY 品種:

SL28/SL34

PROCESS 精製方法:

Washed

ORIGIN 生産地:

Teta, Nyeri

PRODUCER 生産者:

Lilian Maina

ALTITUDE 標高:

1750-1850m

SINGLE 0

ROASTED WITH LOVE IN TOKYO
SINGLE0.JP

ONE MORE THING: 今回リリースするこのピーベリーは、ケニアの中でもスペシャルティコーヒーを生産するために存在すると言っても過言ではないNyeri地区の標高の高いエリアで育ちました。Makamu Estateは家族で運営されており、コーヒーマネジメントとSCAカップピングプロトコルを学んだLilian Mainaによって管理されています。Lilianが生産する素晴らしい品質のコーヒーを飲んでいると、彼女の未来はこのコーヒーの風味でもある、オレンジやプラムのように明るいものになると確信できます！

Our Africa Catch Up continues with this high grown PB lot from Kenya's Nyeri County, the place to be for specialty coffee production, due to its elevation. The family owned Makamu Estate is managed by Lilian Maina, who's completing a degree in Coffee Management as well as studying the SCA Cupping Protocol. Given the epic quality of her coffee, we reckon Lilian's got a future as bright as the orange & plum notes in this cup.