

BEN- SA

SUN-KISSED

エチオピア

TASTE: Roselle,
sultana & plum
ローゼル、サルタナ
(種なし白ブドウ)、プラム

VARIETY 品種:
Wild Heirloom

PROCESS 精製方法:
Washed

ORIGIN 生産地:
Sidama Zone

PRODUCER 生産者:
Bensa Washing
Station

ALTITUDE 標高:
1950-2000m

SINGLE 0

ROASTED WITH LOVE IN TOKYO
SINGLEO.JP

ONE MORE THING: エチオピアのシダマ地区にある Bensa 精製所は、小規模ながら素晴らしい可能性を秘めています。彼らは精製所に集められたコーヒーチェリーの
中から、熟度の高いものだけを選別し、脱穀後のパーチメントをさらに密度を基準に選り分けます。そして最長48時間
に及ぶ発酵工程を経て、ようやくコーヒーは天日にさらされ2週間かけて丁寧に乾燥されるのです。そんな工程を経て
生まれた Bensa は、ローゼル、サルタナ(種なし白ブドウ)、プラムの香りが漂う、春の日のように明るい味わいが
特徴です。

The Bensa washing station in the Sidama Zone of Ethiopia may be relatively small, but it packs a large punch. All the coffee cherry they collect is sorted to select the ripest, then peeled and sorted by density, fermented for up to 48 hours, and then carefully sun-dried for 2 weeks. Bensa is as bright as the spring days we're rolling into, with notes of roselle, sultana and plum.