

ETHIOPIA

Yirgacheffe

Mamo Kacha

InterAmerican
COFFEE



Farm Information

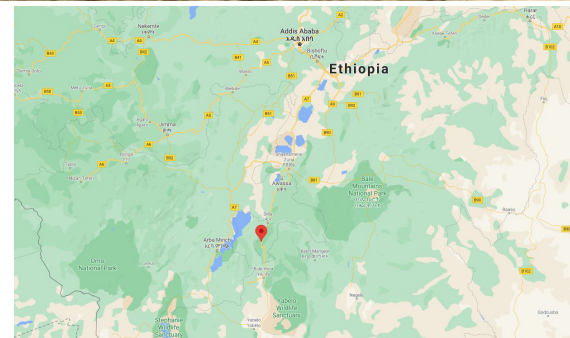
Country: Ethiopia
Region: Yirgacheffe
Altitude: 1.500 - 2.100 masl

Ethiopia is widely regarded as the birthplace of coffee, and Yirgacheffe - in the bottom half of the country, in the Gedeo Zone of the Southern Nations, Nationalities and Peoples' Region (SNNPR) - is arguably its most famous growing region. As James Hoffmans explains in The World Atlas of Coffee: "So many of the great washed coffees from Yirgacheffe are explosively aromatic, full of citrus and floral notes and have a light and elegant body, so this is undeniably one of the greatest and most interesting regions for growing coffee."

Ethiopia Commodity Exchange (ECX): After 2008, most of Ethiopia's coffees (those not privately owned or from farms larger than 30 hectares) legally had to go through the ECX, at which point they lost their traceability. But in recent years, the government has worked to change this, and traceability has largely been restored.

Today, a buyer can see the exact grade and truck and washing station a coffee came from, down to the woreda (district). There's also better physical and sensory data, such as cup scores (provided by Q Graders), moisture content and the water activity of the coffee.

Mamo Kacha: "Yirgacheffe G2" is a rather broad label, and can encompass a range of flavors and cup profiles. For this reason, we chose to purchase our Yirgacheffe G2 from Mamo Kacha, an exporter that selects higher-grade washed lots from the ECX for us and curates a very intentional regional blend that's not only the classic Yirgacheffe cup profile we love but also the highest-end version of what the Yirgacheffe G2 label signifies.



Coffees

This coffee has flavors of chocolate, lemon, flower, and herbs with a smooth body and bright acidity.

Chocolate **Lemon** **Floral** **Herbal**

Processing: washed

Grade: Grade 2



InterAmerican Coffee GmbH
Coffee Plaza | Am Sandtorpark 4
20457 Hamburg, Germany
Phone +49 40 373 367
E-Mail: iac.hamburg@nkg.coffee

InterAmerican Coffee Schweiz
Bahnhofstrasse 22
CH-6300 Zug, Switzerland
Phone +41 41 728 7286
E-Mail: iac.zug@nkg.coffee

InterAmerican Coffee Ltd.
59-61 Farringdon Road
London EC1M 3JB, United Kingdom
Phone +44 20 7796 2255
E-Mail: iac.london@nkg.coffee

www.interamericacoffee.de

ÄTHIOPIEN

Yirgacheffe

Mamo Kacha

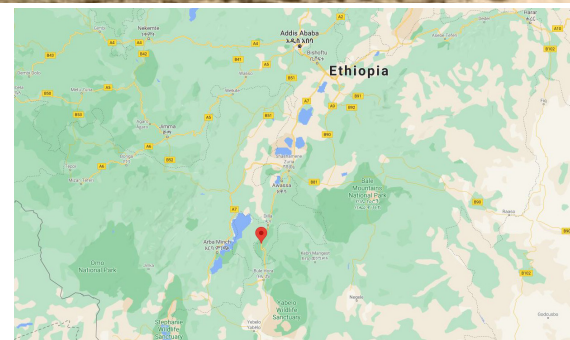
InterAmerican
COFFEE



Farm Information

Land: Äthiopien
Region: Yirgacheffe
Anbauhöhe: 1.500 - 2.100 üNN.

Äthiopien gilt weithin als die Wiege des Kaffees, und Yirgacheffe - in der unteren Hälfte des Landes - in der unteren Hälfte des Landes, in der Gedeo-Zone der Region der südlichen Nationen, Nationalitäten und Völker (SNNPR) - ist wohl das berühmteste Anbaugebiet des Landes. Wie James Hoffmann in The World Atlas of Coffee erklärt: "So viele der großartigen gewaschenen Kaffees aus Yirgacheffe sind explosiv aromatisch, voller Zitrus- und Blumennoten und haben einen leichten und eleganten Körper, so dass dies unbestreitbar eine der größten und interessantesten Regionen für den Kaffeeanbau ist." Ethiopia Commodity Exchange (ECX): Nach 2008 mussten die meisten äthiopischen Kaffees (die sich nicht in Privatbesitz befinden oder aus Betrieben mit mehr als 30 Hektar stammen) legal über die ECX gehandelt werden, wodurch sie ihre Rückverfolgbarkeit verloren. In den letzten Jahren hat die Regierung jedoch daran gearbeitet, dies zu ändern, und die Rückverfolgbarkeit wurde weitgehend wiederhergestellt. Heute kann ein Käufer die genaue Sorte, den Lastwagen und die Waschstation, aus der ein Kaffee stammt, bis hin zum Woreda (Bezirk) erkennen. Außerdem gibt es bessere physische und sensorische Daten, wie z. B. Tassenbewertungen (von Q Graders), Feuchtigkeitsgehalt und Wasseraktivität des Kaffees. Mamo Kacha: "Yirgacheffe G2" ist eine recht weit gefasste Bezeichnung, die eine Reihe von Geschmacksrichtungen und Tassenprofilen umfassen kann. Aus diesem Grund haben wir uns entschieden, unseren Yirgacheffe G2 von Mamo Kacha zu beziehen, einem Exporteur, der für uns höherwertige gewaschene Partien aus dem ECX auswählt und eine sehr bewusste regionale Mischung zusammenstellt, die nicht nur das klassische Yirgacheffe-Tassenprofil aufweist, das wir lieben, sondern auch die hochwertigste Version dessen, was die Bezeichnung Yirgacheffe G2 bedeutet.



Kaffees

Dieser Kaffee hat Aromen von Schokolade, Zitrone, Blume und Kräutern mit einem weichen Körper und heller Säure.

Schokolade **Zitrone** **Floral** **Kräuter**

Aufbereitung: Washed

Klassifizierung: Grade 2



InterAmerican Coffee GmbH
Coffee Plaza | Am Sandtorpark 4
20457 Hamburg, Germany
Phone +49 40 373 367
E-Mail: iac.hamburg@nkg.coffee

InterAmerican Coffee Schweiz
Bahnhofstrasse 22
CH-6300 Zug, Switzerland
Phone +41 41 728 7286
E-Mail: iac.zug@nkg.coffee

InterAmerican Coffee Ltd.
59-61 Farringdon Road
London EC1M 3JB, United Kingdom
Phone +44 20 7796 2255
E-Mail: iac.london@nkg.coffee

www.interamericacoffee.de