

エチオピア ジェマルアブデラ ナチュラル

エチオピアのコーヒー産地の中で、品質が高い事で有名なのが、イルガチャフェ地方になります。

更にその中でもコチャレ地区は、品質が高いことから、”コチャレ”として販売されています。

スペシャルティコーヒー市場の成長に伴い最高品質のエチオピアコーヒーを求める人達によって、優れたコーヒーを産出する地域としてコチャレ地区が有名になり、イルガチャフェとは、別ブランドとして扱われるようになりました。

独特で複雑なベリー系、ベルガモットのフルーティな香り、鮮やかな酸味、ハチミツのような後味が特徴です。

エチオピア ジェマルアブデラ ナチュラル

■生産地

(エチオピア 南部諸民族州 ゲテオ県) イルガチェフェ
コチャレ・ウォレダ地区

■農園名

ジェマルアブデラ農園

■標高

1,800-2,200m

■品種

74158

■精製方法

ナチュラル

■味わい

ベルガモット、ミックスベリー、ハニー(、モラセス)

Ethiopia Jemal Abdella Natural

■ Origin

Yirgacheffe, Kochere Woreda, Gedeo Zone, Southern Nations, Nationalities, and Peoples' Region, Ethiopia

■ Farm

Jemal Abdella Farm

■ Altitude

1,800–2,200 m

■ Variety

74158

■ Processing Method

Natural

■ Flavor Notes

Bergamot, Mixed Berries, Honey (Molasses)

Ethiopia Jemal Abdella Natural

Among Ethiopia's coffee-producing regions, Yirgacheffe is widely renowned for its exceptional quality. Within this region, the Kochere district stands out even further, and due to its consistently high quality, coffees from this area are often marketed under the name "Kochere."

With the growth of the specialty coffee market, Kochere has gained recognition among those seeking the finest Ethiopian coffees, becoming known as a region that produces outstanding beans. As a result, it is now often treated as a distinct brand, separate from Yirgacheffe.

This coffee is characterized by its unique and complex berry-like notes, fruity aromas reminiscent of bergamot, a bright and vibrant acidity, and a honey-like finish.