

ウガンダ ナチュラル アフリカンムーン “ドンキー”



ウガンダ西部のルウェンゾリ山脈の麓一帯は、高品質なコーヒーの生産に適した条件を持ちながら、長く続いた紛争やインフラの不備等により、低級品であるドウルガー・アラビカの生産地区として認知されていました。しかし、その肥沃な耕地や、主にケニア由来のコーヒー品種が持つポテンシャルは高く、日本でも”アフリカンムーン”として徐々に知名度を高めてきました。

そのアフリカンムーンを、さらに標高の高い地域のみ限定し、丁寧に精製したコーヒー、アフリカンムーン”ドンキー”が完成しました。

熟した赤いチェリーを摘みで収穫。名前の由来にもなっている“ドンキー(＝ロバ)”の力を借りてチェリーを集め、アフリカンベッドでゆっくりと100%天日乾燥されています。アフリカンムーンからさらにもう一段階品質を上げた逸品です。



生産地域について	
地域	ウガンダ西部ルウェンゾリ山東麓
標高	1,900m
収穫	10-12月(メイン)、3-4月(フライ)

コーヒーについて	
規格	ナチュラルアラビカ、Aグレード
精製	アフリカンベッドでの100%天日乾燥
品種	ニアサランド、ブギス、SL14&28
カップ	上品な甘い果実味と柔らかい酸味。程よいボディ。

