**肯亞 涅里 聶絲紅/洛神紅 AA**

國家：肯亞\n  
產區：涅里\n  
海拔：約1,600 - 1,750m\n  
品種：SL28, SL34\n  
處理法：傳統肯亞式水洗處理法+非洲式高架棚架日曬乾燥

風味敘述  
乾香為小紅莓、蔓越莓、洛神與仙楂香氣。入口時可感受到酸甜的黑醋栗、蔓越莓與橘汁風味，伴隨著洛神花、仙楂、梅心糖香氣，風味濃郁厚實。

**衣索比亞 耶珈雪啡 果丁丁村G1 – 阿利姆布卡托**

國家：衣索比亞\n

產區：耶珈雪啡/歌迪貝\n

生產者：阿利姆布卡托\n

海拔：2020公尺\n

品種：衣索比亞古優原生種\n

處理法：全紅果高架棚架日曬

風味敘述  
乾香為草莓、水蜜桃與佛手柑香氣。啜吸時為香甜的豐香草莓果醬、完熟水蜜桃風味，伴隨著藍莓及佛手柑清香，細緻的佛手柑與白桃延續至餘韻，風味層次豐富。

**衣索比亞 水洗耶珈雪啡 尼羅河花園/波塔巴 G1**

國家：衣索比亞\n  
產區：科洽雷/歌迪貝\n  
海拔：1,900 – 2,100公尺\n  
品種：衣索比亞古優品種\n  
年雨量：約 1,500 - 2,000 mm\n  
處理法：傳統發酵水洗，非洲式棚架日曬乾燥

風味敘述  
乾香可感受到細緻的橙花、檸檬皮、佛手柑與水蜜桃香氣。風味同樣以濃郁多汁的水蜜桃、佛手柑、檸檬卡士達為主軸，伴隨著香甜玉荷包、些許杏桃及橙花香，餘韻帶有悠長烏龍茶花韻，柔滑細緻。

**衣索比亞 水洗希達馬 檸檬花蜜/茉莉雅**  
國家：衣索比亞\n  
產區：希達馬\n  
海拔：1,800 - 2,200公尺\n  
品種：衣索比亞古優品種\n  
年雨量：約 1,500 - 2,000 mm\n  
處理法：傳統發酵水洗，非洲式棚架日曬乾燥

風味敘述：  
乾香為橙皮、柚子、水蜜桃與清新花香。一入口即可感受到香甜多汁的水蜜桃、白葡萄與柚子茶，夾帶著佛手柑及蜂蜜香氣，結尾帶有烏龍茶花韻，酸值活潑細緻，層次豐富。