

Эта частная станция, расположена на склонах горы Хуе в районе Хуе на юге Руанды, принадлежит Давиду Рубанзангабо. Дэвид - что-то вроде филантропа, ему глубоко небезразличны мелкие фермеры, которые доставляют свой кофе на его станцию. С момента своего основания в 2011 году Хуве покупает ягоды от 1330 производителей, которые доставляют свежесобранные кофейные ягоды на 26 станций сбора в районе сообщества Хуве. Как правило, у каждого фермера небольшой участок размером в четверть гектара, около 200 деревьев. Урожай составляет около 4 кг вишни на дерево, поэтому каждая ферма производит только около 2 мешков кофе. Выращивают только красный бурбон, который, в сочетании с высотой произрастания от 1600 до 2300 метров над уровнем моря, даёт чашке невероятный и сложный вкус.

Стремление Дейвида к качеству привело к значительному росту цен за 1 кг. ягоды, которую он платит местным фермерам. Подтверждением высокого качества производимого кофе, является успех Хуве на Cup of Excellence: 2-е место в 2012 году и 6-е и 11-е в 2013 году с двумя лотами. Дэвид поощряет участников, чей кофе имеет наивысшие баллы на каппингах. Так основным призом являются коровы (40 участников выиграли по одной в этом сезоне) или козы (60 победителей). Корова имеет огромное значение для жизни семьи, так как она будет давать молоко в течение примерно 6 лет и постоянно «поставлять» органические удобрения для кофейных деревьев.

Натуральный процесс обработки, применяемый на горе Хуе, включает тщательный отбор ягоды и ручную сортировку перед сушкой. Сушка на поднятых африканских столах происходит в течение 14–28 дней, в зависимости от погоды. В течение этого времени кофе регулярно переворачивают, чтобы он не покрывался плесенью и не было чрезмерного брожения.

**Описание вкуса:**

**аромат:** цветочный, сладкий лайм | **сладость:** вишнёвая смородина

**тело:** сироп, чёрный шоколад

**SCA:** 86,5