

A grey silhouette of the island of Sumatra is positioned behind the main title text.

INDONESIEN

SUMATRA RAYA GAYO

EKOLOGISKT

Kaffet odlas i Aceh-provinsens bördiga jordar på norra Sumatra, med fertila jordar, riklig nederbörd och en dygnsmedeltemperatur kring 20° C året runt. Centrala Aceh är en av de största kaffeproducerande områdena i hela Sydostasien. Torkningsprocessen Giling Basah är typisk för Indonesien anses ge kaffet låg syra, mycket kropp och fyllighet.

Den här koppen har mycket kropp och fyllighet, låg till medel syrlighet och en trevlig munkänsla. Det har en lyxig karaktär och vi kallar det för Zilas Guldkaffe. Lämpar sig ypperligt för pour over och aeropress, men även i vanlig bryggare.

Namn: Sumatra Mandheling Raja Gayo ORGANIC
Ursprung: Aceh, norra Sumatra, Indonesien
Sort: Caturra, Typica
Odlingshöjd: ca1200+ MÖH
Process: Giling Basah (=halvtvättat)
Skörd: Januari-mars 2018
Rostning: Mellan

