



ÜBER DIESEN KAFFEE

Der Name Gilbas X bezieht sich direkt auf Giling Basah, das traditionelle indonesische Nassschälverfahren, oft als „Gilbas“ abgekürzt. Lange Zeit mit kommerziellen Kaffees mit manchmal unregelmäßigen Profilen verbunden, möchte Adena hier zeigen, dass dieses Know-how auch einen präzisen und kontrollierten Spezialitätenkaffee hervorbringen kann. Das X, für experimentell, erinnert daran, dass dieses Lot eine der ersten Innovationen ist, die vom Team entwickelt wurde, um das Image des wet hulled zu erneuern.

Produziert in Kenawat, im Terroir von Gayo, Nordsumatra, kombiniert dieses Lot die Varietäten Typica, Catimor und Timor-Hybrid. Es vereint die Kaffees von Fahman Yoga's Farm und benachbarter Produzenten, angebaut in Agroforstwirtschaft unter der Beschattung mehrerer Baumarten.

Gilbas X wird nach einem anaeroben Wet Hulled-Verfahren verarbeitet.

Produzent	Fahman Yoga
Arten	Arabica
Varietäten	Typica, Tim Tim
Verfahren	Giling Basah
Trocknen	Patios
Höhe	1100
Ernte	März - April
Art der Ernte	Manuell

