



ÜBER DIESEN KAFFEE

Arkhan ist ein junger Junge aus Kenawat, Cousin von Fahman Yoga und Sohn eines der Partner-Produzenten von Adena. Seine kommunikative Energie inspirierte den Namen dieses Kaffees, der ein lebhaftes, süßes und helles Lot hervorrufen soll.

Produziert in Kenawat, auf dem Terroir von Gayo, im Norden Sumatras, vereint dieser Kaffee die Varietäten Typica, Catimor und Timor-Hybride. Er stammt von der Farm von Fahman Yoga sowie von benachbarten Produzenten, deren Kaffeebäume in Agroforstwirtschaft unter der Beschattung mehrerer Baumarten wachsen.

Arkhan wird nach einer Natural-Methode verarbeitet. Nach der Ernte und Reinigung der reifen Kirschen werden diese ganz getrocknet, bis sie einen Feuchtigkeitsgehalt von 10 bis 12 % erreichen. Der Kaffee wird anschließend trocken geschält.

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

