



ÜBER DIESEN KAFFEE

Der Name MERA steht für eine lokale Philosophie des rechten Maßes: einen ausgewogenen Kaffee zu produzieren, ohne Maßlosigkeit anzustreben, getreu seinem Terroir und denjenigen, die ihn anbauen. Eine Mentalität, die sich im vielseitigen Profil dieses Lots widerspiegelt, das darauf ausgelegt ist, Sanftheit, Ausgewogenheit und Beständigkeit zu bieten, sowohl als Espresso als auch als Filterkaffee oder in einer Mischung.

Produziert in Kenawat, im Terroir von Gayo, im Norden Sumatras, vereint dieser Kaffee die Sorten Typica, Catimor und Timor Hybrid. Unter der Leitung von Fahman Yoga werden die Kaffees seiner Farm und benachbarter Produzenten in Agroforstwirtschaft unter der Beschattung mehrerer Baumarten angebaut.

MERA wird nach dem traditionellen indonesischen Verfahren Wet Hulled oder Giling Basah verarbeitet.

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

