



ÜBER DIESEN KAFFEE

Der Name Serinen bezieht sich auf einen der Gayo-Kultur eigenen Begriff von Brüderlichkeit: Jeder achtet auf den anderen, und die kollektive Arbeit basiert auf gegenseitiger Hilfe. Ein Name, der widerspiegelt, wie die Produzenten von Kenawat bei Anbau und Verarbeitung des Kaffees zusammenarbeiten.

Dieses Lot, produziert in Kenawat, im Gayo Terroir, im Norden Sumatras, vereint die Varietäten Typica, Catimor und Timor-Hybrid. Es umfasst Kaffees von Fahman Yogas Farm und benachbarten Produzenten, die in Agroforstwirtschaft unter der Beschattung verschiedener Baumarten angebaut werden.

Serinen wird nach einem anaerob gewaschenen Verfahren verarbeitet. Nach der Ernte und Reinigung der reifen Kaffeeirschen werden diese entpulpt und anschließend für sieben Tage in einen luftdichten Tank gelegt, um ohne Sauerstoff zu fermentieren.

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

