



ÜBER DIESEN KAFFEE

Der Name Kawanda stammt von einem alten Sanskrit-Wort, das „Wolke“ bedeutet. Er bezieht sich auf das nebelige Mikroklima des Gayo-Hochlands, das von dichter Wolkendecke und starken Niederschlägen geprägt ist, die für die tropischen Höhenwälder Sumatras charakteristisch sind.

Dieser in Kenawat im Terroir von Gayo angebaute Kaffee vereint die Sorten Typica, Catimor und Hybride de Timor. Er umfasst Kaffees der Farm von Fahman Yoga und benachbarter Produzenten, die in Agroforstwirtschaft unter der Beschattung verschiedener Baumarten angebaut werden.

Kawanda wird nach einem gewaschenen Verfahren verarbeitet. Nach der Ernte und Reinigung der reifen Kaffeebeeren werden diese entpulpt und anschließend über Nacht trocken fermentiert, um die Entfernung des Schleims zu erleichtern. Der Pergamentkaffee wird dann gewaschen und getrocknet, bis er einen Feuchtigkeitsgehalt von 10 bis 12 % erreicht hat, bevor er trocken geschält wird.

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

