SUNRISE – AA

Kenia • Trans-Nzoia • Mt Cherangani



ÜBER DIESEN KAFFEE

Auf 1.800 Metern Höhe, auf vulkanischem Boden, gekühlt von Bergnebel über dem Mount Elgon, werden AA-Bohnen—die größte Siebgröße, die Kenia produziert—auf dem Höhepunkt ihrer Reife handgepflückt.
Sunrise, ein gewaschener Kenia-Kaffee, der all das liefert, wofür das Land bekannt ist: schwarze Johannisbeer-Helligkeit, Zitrusfrische und ein Abgang, der wie die Morgendämmerung verweilt.
AA bedeutet Siebgröße 18+—die größten, am besten entwickelten Bohnen der Ernte. Sie verbringen länger am Baum, absorbieren mehr vulkanische Mineralien und zeigen beim Cupping mehr Komplexität als kleinere Grade.
Die Nassaufbereitung folgt hier Kenias legendärer Tradition:

* Handverlesene Kirschen
* Innerhalb weniger Stunden nach der Ernte entpulpt
* Über Nacht in sauberem Wasser fermentiert
* Gründlich in quellgespeisten Kanälen gewaschen
* Langsam auf erhöhten Betten für mehr als 14 Tage getrocknet

Arten	**Arabica**
Varietäten	**Batian**
Verfahren	**Gewaschen**
Trocknen	**10 Tage trockenbetten**
Ernte	**November - Januar**
Art der Ernte	**Manuell**

UM WEITERZULESEN, BESUCHE