



ÜBER DIESEN KAFFEE

AB-Bohnen liefern oft eine konzentriertere Säure und hellere, sauberere Tassen dank ihres höheren Verhältnisses von Bohnendichte zu Oberfläche. Angebaut auf 1.800 Metern in vulkanischem Boden, gekühlt von feuchter Bergluft und gespeist von 1.600 mm jährlichem Regen, reifen diese Kaffeeirschen langsam im Schatten von Macadamiabäumen. Die Nassaufbereitung folgt der Tradition: Die Kirschen werden bei der Anlieferung von Hand sortiert, innerhalb weniger Stunden nach der Ernte entpulpt, über Nacht in sauberem Wasser aus einer solarbetriebenen Naturquelle fermentiert, gründlich in quellgespeisten Kanälen gewaschen und schließlich über zwei Wochen langsam auf erhöhten Betten getrocknet, bis sie genau den gewünschten Feuchtigkeitsgehalt (Feuchtigkeitsgehalt) erreichen.

Arten	Arabica
Varietäten	Batian
Verfahren	Gewaschen
Trocknen	10 Tage trockenbetten
Art der Ernte	Manuell

