



ÜBER DIESEN KAFFEE

Produziert auf der Farm Gungegiri, im Herzen der westlichen Ghats von Karnataka, stammt dieser Arabica SLN 9 von Sangameshwar Coffee Estates, der von Hamsini Appadurai geleiteten Farmgruppe. Die Kaffeeirschen werden zwischen 1.370 und 1.420 Metern Höhe bei voller Reife manuell geerntet, bevor sie einem nassen Aufbereitungsverfahren unterzogen werden, das sich durch eine doppelte Fermentation auszeichnet. Eine erste Fermentationsphase wird an den Kaffeeirschen vor dem Entpulpen durchgeführt, danach wird der Kaffee nach dem Entpulpen ein zweites Mal fermentiert, für eine Gesamtdauer von 34 Stunden. Nach dem Waschen wird der Kaffee zwölf Tage lang langsam auf afrikanischen Trockenbetten getrocknet, um eine homogene Luftzirkulation und eine gleichmäßige Trocknung zu gewährleisten.

Plantage	Gungegiri
Produzent	Sangameshwar Coffee Estates
Arten	Arabica
Varietäten	Catimor, SLN 9
Verfahren	Gewaschen

