



ÜBER DIESEN KAFFEE

Der Name Cincimpala bezieht sich auf den Cicimpala, einen Singvogel, der in der Vorstellung der Gayo-Hochebenen präsent ist. In der lokalen Poesie und den traditionellen Darstellungen von Didong wird er „der Bote der Morgenröte“ genannt. Sein kräftiger und melodischer Gesang symbolisiert abwechselnd einen charismatischen Redner, einen talentierten Sänger oder den Überbringer guter Nachrichten, die durch die Berge reisen.

Produziert in Kenawat, im Terroir von Gayo, im Norden Sumatras, vereint diese Partie insbesondere die Varietäten Typica, Catimor und Hybride de Timor.

Sie wird nach einem anaeroben Honey-Verfahren verarbeitet. Nach der Ernte und Reinigung der reifen Kaffeebeeren werden diese entpulpt und anschließend sieben Tage lang in einem hermetischen Tank gelagert, um eine sauerstofffreie Fermentation durchzuführen.

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

