



ÜBER DIESEN KAFFEE

Auf Indonesisch bedeutet Manis Madu „Honigsüße“. Dieser Name erinnert an einen wohltuenden Kaffee, der nach einem klassischen Verfahren verarbeitet wird, das darauf abzielt, die natürliche Süße des Mucilago zu bewahren.

Produziert in Kenawat, im Terroir Gayo, im Norden Sumatras, kombiniert diese Charge die Varietäten Typica, Catimor und Timor-Hybrid. Er stammt von der Farm von Fahman Yoga sowie von benachbarten Produzenten, deren Kaffeepflanzen in Agroforstwirtschaft unter der Beschattung mehrerer Baumarten wachsen.

Dieser Kaffee wird nach der Honey-Methode verarbeitet. Nach der Ernte und Reinigung der reifen Kaffeebeeren werden diese entpulpiert, ohne die dicke Schicht Mucilago zu entfernen, die die Bohne noch umgibt.

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

