

SUMATRA MANDHELING

ORIGEN



Aceh, Indonesien

VARIETAL



heirloom, Typica

PROCESSING



Wet-hulled, sun-dried

FLAVOUR



Mango,
Zartbitterschokolade

SUITABLE FOR



ALTITUDE



1500m



Von der sechstgrößten Insel der Welt, mit einem außergewöhnlichen Klima und idealer Höhenlage für den Kaffeeanbau, stammt dieser besondere Kaffee.

Angebaut in den Bukit Barisan-Bergen auf 1.500 Metern Höhe über vulkanischen Böden, ist der Sumatra Mandheling bekannt für seinen weichen und dennoch kräftigen Körper. Sein intensives und tiefes Geschmacksprofil zeichnet sich durch Noten von dunkler Schokolade, Zedernholz und Tabak aus. Zudem lassen sich würzige Nuancen von Kardamom, Nelken und tropischen Früchten entdecken.

Über 90 % der Produktion dieses Kaffees wird von kleinen Bauern auf Plantagen von etwa einer Hektar Größe bewirtschaftet, wodurch er eine besondere Authentizität und Qualität erhält.