

WAHANA

スマトラ

BOLD
MOVE!

TASTE: Spiced cherry, watermelon candy & port wine. Dark chocolate syrup.
スパイスと煮込んだチェリー、スイカキャンディー、ポートワイン、ダークチョコレートシロップ

VARIETY 品種: Bourbon/Typica

PROCESS 精製方法: Natural

ORIGIN 生産地: Sidikalang, North Sumatra

PRODUCER 生産者: Small holders surrounding Wahana Estate

ALTITUDE 標高: 1300-1500m

ONE MORE THING: Choosing to natural process a coffee is a daring endeavour to undertake at the start of the rainy season, but Wahana has pulled it off big time. They simulated the ideal drying conditions: 2 days spread on shaded patios, then transferred to mechanical dryers, set to mimic hot, dry days & cooler nights over a 2-week period. In turn, they've produced a natural that packs a bold tropical fruit punch. Get into it!

雨季のはじめにナチュラルプロセスでコーヒーを精製処理することは、生産者にとって大胆な挑戦といえますが、このWahanaはこの挑戦を素晴らしい結果に結びつけました。彼らは理想的な乾燥プロセスをシミュレーションし、日陰のパティオで2日間乾燥させた後、機械乾燥によって「日中は高温で乾燥し、夜になるとぐっと涼しくなる」という設定を再現し2週間続けます。その結果、大胆なトロピカルフルーツを思わせるパンチのあるナチュラルをつくりだしました。このちょっと変わった風味にはまってみてください!