

SWEET SPOT!

RANTEKARUA ESTATE

スラウェシ

TASTE: Mandarin orange,
long, sweet & clean finish
みかん、余韻のある甘さ、クリーンな後味

VARIETY 品種: S795

PROCESS 精製方法: Washed

ORIGIN 生産地:
Bittuang, Tana Toraja

PRODUCER 生産者:
Kapal Api

ALTITUDE 標高: 1500 - 1700m

ONE MORE THING: RANTEKARUA ESTATEはもともとVAN DIJKと呼ばれるオランダの会社によって設立され、1945年のインドネシア独立後に国有化されました。それから数十年間野放しの森となっていたところ、1987年に現在の生産者KAPAL APIがこの土地を購入し再生させています。1200ヘクタールに及ぶ敷地のうち700ヘクタールにコーヒーが植えられ、敷地内にあるピニャレンセ社製の設備を備えたウェットミルで精製、直射日光を遮る巨大なシェードカバーをもつアフリカンベッドで乾燥されます。精製方法はスタンダードなウォッシュトで、フローテーション・パルピング・24時間発酵、水洗、浸漬、14日～21日間の乾燥が行われています。

S I N G L E O

ROASTED WITH LOVE IN TOKYO
SINGLE O . J P