



INDONESIA COFFEE BEANS

ACHE GARUDA

インドネシア マンデリン・アチェ・ガルダ

商品名	マンデリン スーパーグレード ACHE GARUDA
商品名の由来	GARUDAはインドネシアの創造の神の鳥
原産国	インドネシア
生産地	アチェ州 中部アチェ県 TAKENGON 近郊
標高	1300 ~ 1400m
樹種	TIMTIM種 (TIPIKA亜種) 主体
グレード	スーパーG以上
精製方法	スマトラ式
収穫時期	11月～4月
年間生産量	60B/S
品種	ティピカ種
規格	30kg
カップ(味)	重厚なコクと苦味を持ったバランスのとれた味



タケンゴン近郊のアルール ラトン村の農園 標高1,300~1,350m



アルール ラトン村のコーヒーの木

古くからのマンデリン栽培エリアで、TIPIKA系の木がほとんどの為、マンデリン本来のアロマが濃厚です。同じくマンデリンの古い産地である北スマトラ・リントン産に比べ、ボディ・甘味・酸味がやや強いのが特徴で、これは、リントンが台地状で平坦なのに比べ、TAKENGON近郊は山間部で傾斜地で栽培されているため、寒暖の差がより激しい環境下で栽培されているためと思われます。



収穫風景



重厚なコクと苦味を持ったバランスのとれた味、4回ハンドピックのクリアーさを持ったマンデリンです。