



INDONESIA BIKKURI !! ACEH

SCReeeeN 20

BIKKURI !! ACEH SCReeeeN 20

生産者：タワー湖周辺農家

生産地：スマトラ島アチェ州

標高：1250m～1,600m

収穫時期：9月～11月 3月～5月

精製処理：スマトラ式

ネーミングはおふざけですが、品質にこだわったマンデリンでもビックリ！！なスクリーン20UPでありながらも、更に綺麗な選別を施し品質の高さにもビックリ！！する2度ビックリなビックリ！！アチェ。

古参産地アチェは100年以上の歴史を誇り、農家はその独自の民族性も相まりコーヒー栽培に高い誇りを持っています。延べ68,000㌔に及ぶ農地に約65,000人の農家がコーヒーを栽培しています(平均約1㌔)。アチェは特に森林が深く、1㌔当たり約300本の自然林があり、土壌も肥沃な黒土で湿度も比較的高い。植民地時代からの伝統品種ティピカやSラインが今も多く残り、精製は比較的水源が豊富な上、職人氣質な農家の多いアチェでは、脱穀後の水洗が丁寧に行われるため乾燥期間が他地域より多少短く、より深い紺碧色を持つ強い酸味と力強いボディ感を生み出します。

