

Myanmar Shan State

da kaffee „Shan State“ (Röstzeit: 18:45)

Direktimport/Jahresmenge: 300 kg

Die Bohne

Lage / Gebiet / Region:	Region Shan State, Stadt Taunggyj
Name / Farm:	135 Dörfer mit jeweils ca. 100 Familien
Anbauhöhe:	1.300 m
Aufbereitung:	washed, sonnengetrocknet
Arabicasorte:	SL 28, SL 34 (im Mischwald)
Klassifizierung:	Grade 1 / Scr. 16 - 18
Eigenschaften / Geschmack:	mittlere Säure, mit fruchtigen Aromen und kräftigem Körper

direkt - fair - family



Informationen:

Myanmar (ehemals Birma) steckt noch in den Kinderschuhen, was die Stellung im weltweiten Kaffeemarkt betrifft. Erst in politischer Neuausrichtung in 2016 konnte langsam mit der professionellen Vermarktung der bereits seit Jahrzehnten in den abgelegenen und schwer zugänglichen Bergen der Shan Provinz wachsende Kaffee begonnen werden.

Durch die speziellen Arabicasorten, der natürlichen Bewirtschaftung und den ersten und dadurch sehr akribischen Schritten zur Aufbereitung, entsteht ein wunderbarer exklusiver Kaffee, der es bisher kaum nach Europa schaffte.

Ein Geheimtipp aus Asien