

RAJABATAK

SUMATRA

Gilling Basah

KONING VAN SUMATRA

Bijna 4000 jaar geleden vertrok Si Raja Batak met zijn volk (Raja Batak = Koning van het Batak volk) weg uit Borneo en vestigde zich in de Central Mountains, ten westen van Lake Toba, in het noorden van Sumatra (Indonesie). Lake Toba is een groot meer van 100km lang en 31 km breed en ontstond na een vulkaan uitbarsting ca. 70.000 jaar geleden. Voor Si en zijn volk was deze plek rond het meer de meest vruchtbare plek in de verre omgeving. Afstammelingen van Koning Si en het Batak volk zijn nu de kleine boeren en hun families die op deze vulkanische grond vol passie fantastische koffie's telen.

Ze gaan vroeg in de ochtend op pad om alleen de rijpe bessen te plukken. Na terugkomst bij het huis worden de bessen met de hand gepulped en (anders dan een gewassen koffie waar het restant vruchtvlees er af wordt gewassen) niet gewassen, maar met een restant vruchtvlees gedroogd wat bijzondere zoete tonen aan de cup geeft.

Als de bonen een paar dagen zon hebben gehad voor het huis van de boer, worden ze door de dry mill opgehaald om gehulled te worden. In de dry mill wordt het restant vruchtvlees en zilvervlies (pergamino) verwijderd. Het vochtgehalte van de boon is nu zo rond de 40-42% en ze hebben een donkere blauwgroene kleur. Na het hullen worden de bonen verder zongedroogd tot 12% en zijn ze klaar voor transport naar de branderij. Het resultaat van deze aparte methode (ook wel Gilling Basah genaamd) is een volle krachtige koffie met een licht zuurgraad (acidity) en volle zoetige caramel en chocolade tonen. Een koffie die de eer van de Koning van Sumatra aandoet.

TECHNISCHE DETAILS

Methode: *Gilling Basah*

Variëteit: *Line S (Catura)*

Regio: *North Sumatra*

Streek: *Lake Toba*

Hoogte: *1000-1600m*

Grond: *Vulkanisch*

Brandhoogte: *Medium*

SMAAKBELEVING

Vol en krachtig met zware body en lichte aciditeit.

Smaak met prachtige tonen van pure chocolade en zoete caramel.