

# INDONESIEN

## SUMATRA GAYO MANDHELING GRADE 1 TP

Die Permata Gayo Kooperative wurde im Jahr 2006 von 50 Bauern im Bezirk Bener Meriah gegründet. Was einst als gemeinsame Vision begann, ist heute zu einer florierenden Gemeinschaft mit 2.122 Mitgliedern herangewachsen – vereint durch ihre Leidenschaft für hochwertigen Kaffee und nachhaltige Landwirtschaft.

In den Gayo Highlands von Aceh beheimatet, hat sich Permata Gayo einen Namen für exzellenten Kaffee gemacht, der mit großer Sorgfalt und tiefem Respekt für die Natur angebaut wird. Die Kooperative engagiert sich nicht nur für nachhaltige Anbaumethoden, sondern auch für das Wohlergehen der örtlichen Bauern. Neben der Kaffeeproduktion spielt sie eine zentrale Rolle in der Gemeinschaftsentwicklung und Förderung – durch Schulungen und gezielte Unterstützung hilft sie den Bauern, ihre Anbautechniken zu verbessern und ihre Lebensgrundlage langfristig zu sichern.

### TASSENPROFIL

getrocknete Frucht | dunkle Schokolade | getrocknete Pflaume | rumartig | weinartig

<b>Säure</b>	<b>7</b>	<div style="width: 70%;"></div>
<b>Körper</b>	<b>8</b>	<div style="width: 80%;"></div>
<b>Aroma</b>	<b>7</b>	<div style="width: 70%;"></div>

### TASSENPROFIL ESPRESSO

schwarze Kirsche | Kakaonibs | weinartig

<b>Säure</b>	<b>6</b>	<div style="width: 60%;"></div>
<b>Körper</b>	<b>8</b>	<div style="width: 80%;"></div>
<b>Aroma</b>	<b>7</b>	<div style="width: 70%;"></div>



## EXCLUSIVES

### QUALITÄT

**Land** Indonesien  
**Region** Sumatra  
**Kooperative** Permata Gayo Kooperative  
**Ref. No.** P11201  
**Kaffeeart** Arabica  
**Qualität** Sumatra Gayo Mandheling Grade 1 TP  
**Erntejahr** 2024  
**Erntezeit** Januar  
**Erntemethode** Handernte "Picking"  
**Anbauhöhe** 1375 m  
**Varietät** Ateng Super  
**Aufbereitung** Natural  
**Verpackungsart** 30,00 KG/Bag Grain Pro

### GREEN GRADING

**Feuchtigkeit** 9,60%  
**Geruch** sauber  
**Farbe** gelb-grün  
**Defekte** 0-11 Defekte  
**Screen Size** 17

### CUPPING SCORE

84,00 (TSP Q-Arabica Grader)