

ドイサケット/チェンマイ

#10 Doi Saket Anaerobic Natural



The Intakad Family (Nuiさん&Aoiさん)

このロットはBourbon Mayaguez139というブルボン種の一つを用いたロットです。ルワンダやブルンジで栽培されている品種で、オレンジなど風味特性が豊かです。1950年代にプエルトリコからルワンダへ渡る過程でインドネシアやタイにも持ち込まれました。タイでは貴重。レッドブルボンよりも比較的ミュージレージの量が少ないイエローブルボンを用いることで、乾燥時の過発酵のリスクを軽減できると推測。その結果、アフリカや中米でつくられたナチュラルプロセスのコーヒーのように、香味の複雑でクリーンなコーヒーに仕上がりました。

◆商品スペック

地区：チェンマイ県 ドイサケット地区

品種：イエローブルボン (BM139)

精選：アナエロビックナチュラル

標高：1,300~1,500m

乾燥：アフリカンベッド

サイズ：15up

栽培：シェードグロウン

容量：30kg綿袋 (BeanSpire限定) +グレインプロ