

Nagaland Arabica

Known for its rich biodiversity and home to 16 indigenous tribes, Nagaland represents a vibrant cultural landscape. Each tribe contributes to a diverse heritage of festivals, crafts, and customs, exemplified by the renowned Hornbill Festival. The state's fertile, high-altitude terrain also makes it well-suited for cultivating specialty crops, including coffee. Located at an altitude of 1,500 meters above sea level, Coffee in this region is being cultivating Arabica coffee since 2015. The estate benefits from fertile soils and a cool, highland climate ideal for producing high-quality beans. Sustainable practices with traditional farming methods, supporting environmental conservation and strengthening local communities through direct estate sourcing are integrated. Grown under dense natural forest canopy, the estate produces SL9 and SL13 Arabica varieties, known for their high cup scores and distinctive flavor profiles.

Processing:

Only fully ripe cherries are hand-picked to ensure quality. After harvesting, floaters are removed, followed by either:

- Anaerobic natural fermentation, monitored until optimal pH levels are achieved, or
- Washed process, involving pulping, fermentation, demucilaging, and thorough washing after mucilage breakdown.

The beans are then sun-dried until the desired moisture content is reached, ensuring consistency and quality in the final cup.





Nagaland Arabica

Nagaland ist bekannt für seine reiche Biodiversität und als Heimat von 16 indigenen Stämmen und steht damit für eine lebendige Kulturlandschaft. Jeder Stamm trägt mit seinen eigenen Festen, Handwerkskünsten und Traditionen zu einem vielfältigen kulturellen Erbe bei, das sich beispielhaft im renommierten Hornbill Festival zeigt. Das fruchtbare Hochland des Bundesstaates eignet sich zudem hervorragend für den Anbau von Spezialkulturen, darunter auch Kaffee. Auf einer Höhe von 1.500 Metern über dem Meeresspiegel wird in dieser Region seit 2015 Arabica-Kaffee angebaut. Die Plantage profitiert von fruchtbaren Böden und einem kühlen Hochlandklima, das ideale Voraussetzungen für die Erzeugung hochwertiger Bohnen bietet. Dabei werden nachhaltige Praktiken mit traditionellen Anbaumethoden verbunden, um den Umweltschutz zu fördern und die lokalen Gemeinschaften durch direkte Beschaffung von der Plantage zu stärken. Unter dem dichten natürlichen Blätterdach des Waldes wachsen die Arabica-Varietäten SL9 und SL13, die für ihre hohen Cup Scores und ihre charakteristischen Geschmacksprofile bekannt sind.

Aufbereitung: Um höchste Qualität zu gewährleisten, werden ausschließlich vollreife Kaffeeirschen von Hand gepflückt. Nach der Ernte werden zunächst Schwimmer aussortiert. Anschließend erfolgt entweder:

- eine anaerobe Natural-Fermentation, die bis zum Erreichen optimaler pH-Werte überwacht wird, oder
- die gewaschene Aufbereitung, bestehend aus Entpulpen, Fermentation, Entfernung der Mucilage und gründlichem Waschen nach dem Abbau der Fruchtschleimschicht.

Danach werden die Bohnen in der Sonne getrocknet, bis der gewünschte Feuchtigkeitsgehalt erreicht ist, um Konsistenz und Qualität in der Tasse sicherzustellen.

