

# MOCHA BORDEAUX

YEMEN HARAZ JARMA



## YEMEN MOCHA BORDEAUX HARAZ JARMA

イエメン モカボルドー ハラーズ ジャルマ

ハラーズ地方は、イエメンの首都サナアから幹線道路を西南西に1時間半ほど走ったところにマナ（Manakha）の町があり、コーヒーの集散地になっています。ハラーズは急峻な渓谷沿い尾根の部分に村落が点在し、その周辺の岩盤の隙間を埋めるようにテラスでコーヒーが栽培されています。ハラーズのジャルマ町は標高1890-2,180mと高く、鶏糞等の有機肥料を用いて栽培されたオールドティピカ（モカジャーディニ）は、酸味と甘みが溶け合う繊細な赤ワインの様な味わいを持ち、モカ港とボルドー港の名を冠したモカボルドーの名がつけられた。



国名：イエメン

地域：ハラーズ ジャルマ

標高：1890-2,180m

肥料：鶏糞等の有機肥料

品種：MOCHA JA'ADI モカジャーディニ (OLD TYPICA)

精製：ナチュラル

乾燥：日陰干し

評価：Whiskey Barreled, Winey, Cherry

