

Tagesangebot - Espresso:



Guatemala - Buena Vista

Dieser Kaffee stammt aus Guatemala und ist auf der Farm von Eddie und David Losano, auf 1.800m ü.NN, gewachsen. Die Varietät ist ein Red Bourbon, der „natural“ aufbereitet wurde - also als ganze Kaffeekirsche auf Trockenbetten trocknen konnte. Durch diese Aufbereitungsart können die Kaffeebohnen noch etwas von der Süße des Fruchtfleisches profitieren.

Das Ergebnis ist ein komplexer Kaffee, bei welchem sich Süße und Säure sehr schön ergänzen.

Der Kaffee

Rösterei: Cycle Roasters, Kiel

Bohnen: 100% Coffea Arabica

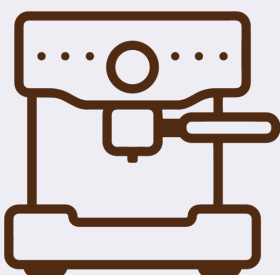
Varietät: Red Bourbon

Anbauregion: San Martin Jilotepeque, Guatemala

Anbauhöhe: 1.800m



Geschmacksnoten: Caramel, Nuss Nougat, Pflaume, Dunkle Beeren



Rezept für Siebträger

Kaffeegewicht: 21g

Espressovolumen: 43ml

Bezugszeit: 31sek