

Unsere Espressobohnen heute:

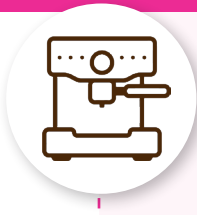
Äthiop., Bras., Uganda Lindberg

Der Lindberg vereint einen kraftvollen, schokoladigen „honey“ Robusta aus Uganda mit der angenehmen und vollmundigen Süße des natural Arabica Kaffees aus Brasilien sowie der feinen Fruchtnote aus Äthiopien.

Wir schmecken Nougat, Kirsche, Haselnüsse und eine dezente Floralität bei sehr viel Süße und einem cremigen Körper.

Ein sehr dichter, intensiver und leckerer Espresso, dem es nicht an Komplexität mangelt.

Schön balanciert als purer Espresso, kräftig genug, um sich gegen Milch durchzusetzen. 60% Arabica, 40% Robusta!



Peru El Lirio

Saftig, süß, komplex. Dieses Microlot wurde bewußt hell geröstet, um das schöne Profil dieses Kaffees zu betonen. Das Ergebnis ist eine schöne, honigartige Süße, ein weiche Körper und eine prägnante aber gut eingebundene Säure, die an reife Mandarinen und rote Beeren erinnert.

Der Rohkaffee stammt von der Finca „El Lirio“ im Norden Perus. Der Produzent Felipe Mondragón Colunche baut auf einer Höhe von 1890m die Varietäten Caturra (gelb & rot) sowie Bourbon auf einer Fläche von zwei Hektar an. Dieses Lot besteht ausschließlich aus der Varietät „roter Caturra“ und wurde gewaschen aufbereitet.

Die Kaffees



Holmkaffee, Frechen

60% Arabica, 40% Canephora

--

Arabica: Äthiopien, Brasilien

Robusta: Uganda

-- m

Washed, natural, honey

Rösterei

Holmkaffee, Frechen

Spezies

100% Arabica

Varietät

Red Caturra

Anbauregion

Finca „El Lirio“, Huabal, Peru

Anbauhöhe

1.890 m

Verarbeitung

Washed



Haselnuss, Nougat, Kirsche

Geschmacksnoten

Honig, Mandarine, floral

Rezept für Siebträger

18 g

Kaffeegewicht

18 g

36 ml

Espressovolumen

36 ml

31 sek

Bezugszeit

29 sek