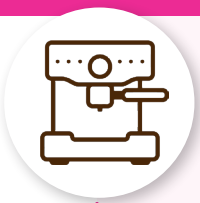
Unsere Espressobohnen heute:



Guatemala
La Maravilla

Die Finca La Maravilla (Das Wunder) hat heute 24 Hektar und ist in der Region Huehuetenango zu finden. Die Familie Rosales ist Mitglied der Private Nature Association of Guatemala. Ein Teil ihrer Finca besteht aus einem Urwald mit Zypressen, Obst- und lokalen Baumarten, die der Farm reichlich natürliche Wasserressourcen bieten.
Das Gelände von La Maravilla verlangt eine arbeits- und zeitintensive Ernte. Damit nur die reifsten Kaffeekirschen gepflückt werden, gibt es pro Kaffeepflanze mehrere Erntedurchgänge. Das funktioniert nur mit erfahrenen Erntehelfern aus der Region, die jedes Jahr wiederkommen.
Nach dem Pflücken werden die Kirschen sofort gepulped, fermentiert und dann für 24 Stunden gewässert. Das kristallklare Wasser hierfür kommt übrigens von der Quelle, die ganz oben auf der Finca entspringt. Danach werden die Bohnen rund 20 Tage getrocknet - erst auf Patios und danach auf Raised Beds im Greenhouse. Das Ergebnis ist ein super sauberer, strahlender Kaffee.

Äthiopien/Nicaragua
Nobile

Der Nobile ist sowas wie ein „Signature-Kaffee“ der Rösterei Elbgold, die bei ihrer Gründung 2004 damit unbedingt zeigen wollten, dass auch aus Hamburg ein „edler“ Kaffee kommen kann.

D.h., er bietet all die feinen Eigenschaften, die man bei vielen Spezialitätenkaffees besonders herausstellen möchte: er ist super-fruchtig, dabei gleifalls süß und lecker.
Seine Fans haben dafür gesorgt, dass dieser Blend bis heute unter diesem Namen im Sortiment geblieben ist.

Der Kaffee selbst stammt von Faysel A. Yonis (Äthiopien) und der Finca Mierisch (Nicaragua) und wird von Elbgold im Direkthandel bezogen.

Die Kaffees

elbgold, Hamburg	**Rösterei**	elbgold, Hamburg
100% Arabica	**Spezies**	100% Arabica
Bourbon, Caturra	**Varietät**	Kurume | Red Bourbon
Guatemala / Huehuetenango	**Anbauregion**	Äthiopien | Nicaragua
1.650 - 2.000m	**Anbauhöhe**	- m
Washed	**Verarbeitung**	Natural
Nougat, Mandel, Kirsche	**Geschmacksnoten**	Brombeere, Haselnuss, Waldhonig

Rezept für Siebträger

18 g	**Kaffeegewicht**	18 g
41,4 ml	**Espressovolumen**	41,4 ml
28 sek	**Bezugszeit**	28 sek