

Unser Filterkaffee heute:



Kolumbien El Diamante

Angebaut von Edilberto Torres auf seiner Farm El Diamante und anaerob aufbereitet bei Café 1959.

Die ersten 12 Stunden der Fermentation finden im fahrenden LKW statt, in der Nacht von Acevedo nach Armenia, Quindio (Café 1959 Einrichtungen). Dann werden die Kaffeeirschen entpulpt und einer trockenen anaeroben Fermentation zugeführt für 24 Stunden. Nach dieser Phase wird der Kaffee gewaschen, gespült und für weitere 24 Stunden trocken, anaerob fermentiert, dann erst vollständig gewaschen und anschließend auf African beds getrocknet.

Dieser schöne Kaffee der Varietät Pink Bourbon ist unheimlich lecker und clean. Er überzeugt mit tollen fruchtigen und floralen Aromen und großartiger Komplexität. Hervorzuheben ist auch noch die intensive Süße dieses Kaffees.

Der Kaffee

Rösterei: Schön Kaffee, Burgebrach (Oberfranken)

Bohnen: 100% Arabica

Varietät(en): Pink Bourbon

Anbauregion: El Diamante, Huila, Kolumbien

Anbauhöhe: 1.750m

Aufbereitung: Double washed - anaerobic



Aroma: Aprikose, Orange, Limette, Hibiskus, Nelke, Zimt



Rezept für Filter

Kaffeegewicht: 15 g

Kaffeevolumen: 250 ml

Brühzeit: 2:30 - 3:00 min