Unser Filterkaffee heute:

Kenia
Kiandu AA

Die Kaffeepflanzen wachsen in den fruchtbaren Böden des Hochlands von Kenia, wo das Klima und die Höhenlage ideale Bedingungen für den Anbau von Kaffee bieten. Unser Kiandu kommt von der „Kiandu Coffee Factory“, eine Washingstation im zentralen Nyeri County.
Ein charakteristisches Merkmal kenianischer Kaffees ist ihr intensives Aroma von Johannisbeeren. Der Geschmack unseres Kiandu ist außergewöhnlich komplex und vielschichtig. Er zeichnet sich durch eine lebendige Säure aus, die dem Kaffee eine angenehme Frische verleiht. Die fruchtigen Nuancen von Johannisbeeren und die intensive Süße sind deutlich wahrnehmbar und sorgen für eine angenehme Geschmacksexplosion.

Der Kaffee

Rösterei: Blackbird Coffee, Leinfelden-Echterdingen
Bohnen: 100% Arabica
Varietät: Ruiru 11, SL28 & SL34, Batian
Anbauregion: Washingstation im zentralen Nyeri County, Kenia
Anbauhöhe: 1.700 m
Aufbereitung: Double washed (24h + 24h)

Aroma: Schwarze Johannisbeere, intensive Süße, reife Tomate

Rezept für Filter

Kaffeegewicht: 15 g
Kaffeevolumen: 250 ml
Brühzeit: 2:30 min

The Coffee Whale, 2024.