

Unser Filterkaffee heute:



Costa Rica Geisha 3000

“Der Geisha 3000 ist ein Experiment der Hamburger Rösterei elbgold. Sie haben mit den edelsten Rohkaffees von Roberto Mata aus Costa Rica herumexperimentiert. Entstanden ist ein Blend aus Yellow Honey Geisha, Black Honey Geisha und Caturra, der zusammen mit dem Fruchtfleisch eines Geishas fermentiert wurde. So viel Wahnsinn schmeckt nach Süßkirschen und Jasminhonig, gepaart mit tiefen Barriquenoten eines Malt Whiskys und einer cremigen Textur von Trüffelpralinen.”

Die Varietät „Geisha“ wurde ursprünglich in den 1930er Jahren in den Wäldern Äthiopiens entdeckt. Sie wurden in den 1960er Jahren über CATIE in ganz Panama verbreitet, nachdem festgestellt wurde, dass es tolerant gegenüber Kaffeeblattrost ist. Bekanntheit erlangte der Kaffee im Jahr 2005, als er beim Wettbewerb „Best of Panama“ außerordentlich gute Bewertungen erhielt und mit einem Verkaufspreis von über 20 US-Dollar pro Pfund den damaligen Rekord für Rohkaffees brach.

Der Kaffee

Rösterei: elbgold, Hamburg

Bohnen: 100% Arabica

Varietät(en): Geisha, Caturra

Anbauregion: Valle de Dota, Tarrazú, Costa Rica

Anbauhöhe: - m

Aufbereitung: Black & Yellow Honey, in Geisha Pulpe

Aroma: Kirsche, Whisky, Trüffel



Rezept für Filter

Kaffeegewicht: 15 g

Kaffeevolumen: 250 ml

Brühzeit: 2:30 min