

Unser Filterkaffee heute:



Kolumbien Herrera

In Rioblanco im Departamendo Tolima taten sich Arnulfo Herrera und Cuver Sanchez zusammen um Kaffee in einer in Ihrer Gegend bis dato nicht dagewesenen Qualität anzubauen. Arnulfo ist für den Anbau zuständig und Cuver führte innovative Fermentations- und Trockungsverfahren ein.

Bei diesem Lot der Varietät Caturra werden die Kaffeebeeren nach der Ernte zuerst für 48 Stunden in Plastiksäcken einer Fermentation unterzogen bevor sie in den nächsten Wochen langsam getrocknet werden. Genau genommen wird diese Verarbeitung auch „anaerob natural“ genannt.

Gerade in Kolumbien scheint dies aber eigentlich eine Art Standard zu sein, denn die anaerobe Fermentation passiert nämlich mehr oder weniger „aus Versehen“ - immer dann, wenn Farmer ihre Beeren in Plastiksäcken zur nächsten Verarbeitungsstation bringen.

Der Kaffee

Rösterei: onetake, Hamburg

Bohnen: 100% Arabica

Varietät(en): Caturra

Anbauregion: Rioblanco, Tolima, Kolumbien

Anbauhöhe: 1.750 - 1.900m

Aufbereitung: (Anaerob) Natural



Aroma: Pflaume, getrocknete Aprikose, Fliederbeersirup und Sahnebonbon



Rezept für Filter

Kaffeegewicht: 15 g

Kaffeevolumen: 250 ml

Brühzeit: 2:30 - 3:00 min