

## Tagesangebot - Espresso:



# Goldfinch - Guatemala

Der Goldfinch ist ein sogenannter Omniroast - also eine Röstung, welche auf ein weites Spektrum unterschiedlicher Zubereitungsarten abzielt (z. B. Siebträger, Handfilter, French Press, etc.). Um das zu erreichen, rösten viele Röstereien die Kaffeebohnen etwas heller. Im Ergebnis bekommt man einen Kaffee, der je nach Zubereitungsart ganz unterschiedliche Geschmacksnoten haben kann.

Der Goldfinch stammt von einer kleinen Kooperative der Gemeinde San Marcos in Guatemala und wurde an den Hängen des Vulkans Tajumulco geerntet.

### Der Kaffee

**Rösterei:** Flying Roasters, Berlin

**Bohnen:** 100% Arabica

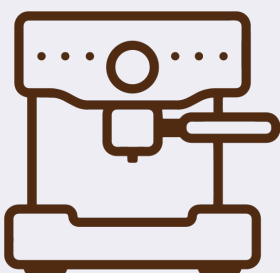
**Varietät:** Catuai, Anacafe 14, Bourbon, Typica

**Anbauregion:** Guatemala, Tajumulco, San Marcos

**Anbauhöhe:** 1.400-1.700m



**Aroma:** Bananenchips, Schokolade mit leicht floralen Noten



### Rezept für Siebträger

**Kaffeegewicht:** 20g

**Espressovolumen:** 45ml

**Bezugszeit:** 28sek

