

Unser Espresso heute:



Ruanda **Kilimbi**

Dieser Kaffee kommt von den Farmen mehrerer Kleinbauern der Region Nymasheke, Ruanda. Er wächst auf 1.650-1.850m und wird in der Kilimbi Washing Station als sogenannter „Honey“ prozessiert. Bei diesem Verfahren verbleibt nach dem Entpulpen (Schälen) noch ein kleiner Rest des Fruchtfleisches an den Kaffeeseamen und wird mit diesen getrocknet.

Das Ergebnis ist bei diesem Kaffee ein schön fruchtig-süßer Geschmack.

Der Kaffee

Rösterei: Machhörndl Kaffee, Nürnberg

Bohnen: 100% Coffea Arabica

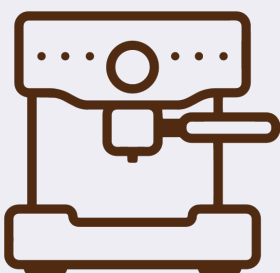
Varietät: Red Bourbon

Anbauregion: Nymasheke, Ruanda

Anbauhöhe: 1.650-1.850m

Verarbeitung: Honey

Geschmacksnoten: Himbeere, Rooibos, Aprikose



Rezept für Siebträger

Kaffeegewicht: 19g

Espressovolumen: 42ml

Bezugszeit: 34sek