

Unser Espresso heute:



El Salvador La Esperanza

Dieser Kaffee aus dem nördlichen Hochland El Salvadors besticht mit fruchtiger Süße und einer vollen Textur. Im Espresso entwickelt sich eine reichhaltige fruchtige Wahrnehmung, die an Feige erinnert und von einer herben molasse-artigen Süße abgerundet wird.

Die Finca La Esperanza liegt in der Region Santa Ana in einer Höhe von 1100 bis 1750m ü. NN. Seit dem Beginn einer umfassenden Neuausrichtung im Jahr 2012 wird die Farm als Variety Garden organisiert und entsprechend ausgebaut. Die Farmfläche wurde in 18 Lots geteilt, auf jedem von ihm wird eine andere Varietät angebaut.

Der Kaffee

Rösterei: Hoppenworth & Ploch, Frankfurt a. M.

Bohnen: 100% Arabica

Varietät: Orange Bourbon

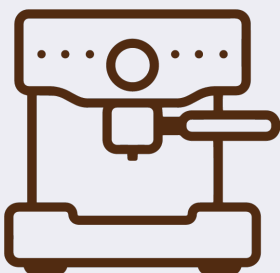
Anbauregion: Santa Ana, El Salvador

Anbauhöhe: 1.100-1.750m

Verarbeitung: Natural



Geschmacksnoten: Honig, Traube, Melasse, Feige



Rezept für Siebträger

Kaffeegewicht: 17g

Espressovolumen: 34ml

Bezugszeit: 29sek