

Tagesangebot - Espresso:



Guatemala - La Maravilla

Der La Maravilla ist ein Espresso, der zu Beginn nach saftigen schwarzen Kirschen schmeckt und bei welchem sowohl Süße als auch Säure perfekt ausbalanciert sind.

Da Mauricio Rosales Vásquez Kaffeefarm auf 1800m Höhe liegt und er das frische Bergwasser zur Aufbereitung nutzt, hat dieser Kaffee einen sehr sauberen, strahlenden Charakter. Warme Noten von Schokolade und Mandel runden den Geschmack ab.

Der Kaffee

Rösterei: elbgold, Hamburger Schanzenviertel

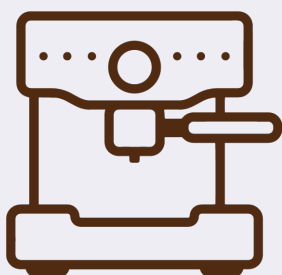
Bohnen: 100% Arabica

Varietät: Bourbon, Caturra

Anbauregion: Huehuetenango

Anbauhöhe: 1.500-2.000m

Aroma: Schokolade, Mandel, Kirsche



Rezept für Siebträger

Kaffeegewicht: 18g

Espressovolumen: 36ml

Bezugszeit: 28sek

