

## Tagesangebot - Espresso:



# Migu Anaerobic Washed China

Die durchschnittliche Höhe des Migu Estate liegt zwischen 1.450 und 1.600 Metern.

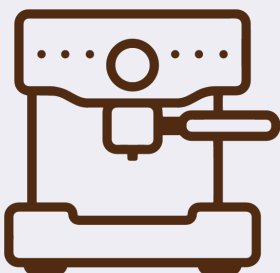
Die Besonderheit der gewaschenen Kaffeebohnen von Migu Manor besteht in der anaeroben Fermentation. Die Schale und ein Teil des Fruchtfleisches werden mechanisch entfernt, so dass die Kaffeebohnen so wenig Wasser wie möglich ausgesetzt sind, und dann zur Fermentation in den Gärtank gelegt werden. Diesem wird im nächsten Schritt der Sauerstoff entzogen. Die Fermentationszeit beträgt 32-48 Stunden.

### Der Kaffee

**Rösterei:** 19grams, Berlin  
**Bohnen:** 100% Arabica  
**Varietät:** Catimor, Typica  
**Anbauregion:** China, Yunnan  
**Anbauhöhe:** 1.450-1.600m



**Aroma:** Nougat, Rum und Rosinen, Wein



### Rezept für Siebträger

**Kaffeegewicht:** 19g  
**Espressovolumen:** 38ml  
**Bezugszeit:** 27sek

