

Unser Espresso heute:



Brasilien Sertão

In der Region Carmo de Minas in Brasilien von Familie Pereira über Generationen auf einer Höhe von 1.100m-1.450m und einer Fläche von 330 Hektar angebaut, werden zwischen Juni und August jedes Jahr die Kaffeekirschen dieses Red Bourbon, geerntet und anschließend als Natural aufbereitet.

Der Sertão begeistert mit einem tollen nussig-schokoladigen Körper und einer sehr schönen Süße, die sich sowohl im Espresso als auch in Milchgetränken hervorragend durchsetzt. Als eher klassischer Espresso, aber dennoch in einem hellen Specialty Coffee Stil geröstet.

Der Kaffee

Rösterei: Hoppenworth & Ploch, Frankfurt a. M.

Bohnen: 100% Arabica

Varietät: Red Bourbon

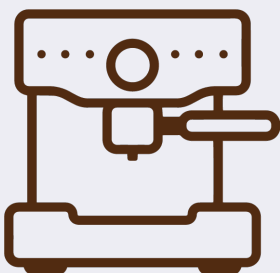
Anbauregion: Carmo de Minas, Brasilien

Anbauhöhe: 1.100-1.450m

Verarbeitung: Natural



Geschmacksnoten: Schokolade, Nuss und Spekulatius



Rezept für Siebträger

Kaffeegewicht: 17g

Espressovolumen: 34ml

Bezugszeit: 28sek