

Unser Espresso heute:



China **Xingang**

Die Farm Xingang wird von Yenai und ihre älteste Tochter Zhaomei geleitet und umfasst eine Fläche von 28 Hektar. Das verwendete Verarbeitungsverfahren basiert auf einer natürlichen doppelten Gärung. Die Kaffeekirschen werden vor dem Trocknen drei Tage lang in Säcken fermentiert und danach zwei Tage auf Trockentischen ausgebreitet. Im Anschluss folgt eine weitere Fermentationsphase, die so lange andauert, bis die Aromen der Bohnen ausgereift sind. Zum Schluss folgt die letzte Trocknungsphase, die ca. einen Monat dauert. Ein ganz außergewöhnlich hoher Arbeits- und Zeitaufwand.

Der Kaffee

Rösterei: 19grams, Berlin

Bohnen: 100% Coffea Arabica

Varietät: Catimor P3/P4

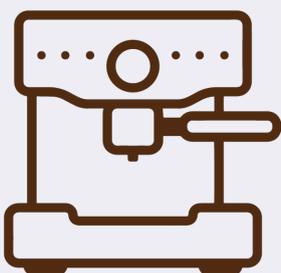
Anbauregion: Zhao Mei, Menglian, Yunnan, China

Anbauhöhe: 1.600m

Verarbeitung: Doppelte Fermentierung Natural,

Trockenzeit: 1 Monat (**Cupping-Score:** 87)

Geschmacksnoten: Brombeere, Haselnuss, Schokolade



Rezept für Siebträger

Kaffeegewicht: 19g

Espressovolumen: 40ml

Bezugszeit: 30-35sek