

Unser Espresso heute:



Vietnam **Zanya**

Etwa 97% des in Vietnam geernteten Kaffees gehört zur Spezies „Coffea Canephora“ (Robusta). Dieser Kaffee ist allerdings ein reiner Arabica, zusammengesetzt aus den Varietäten Catimor, Caturra, Bourbon und Tipica. Der Zanya wurde von Marian Takac und seiner Frau Jan Lim in Langbiang bei Dalat in Vietnam produziert. Die Familie von Lim, die der ethnischen Minderheit der K'ho angehört, baut seit Generationen Kaffee im Hochland Dalats an. Der Kaffee wurde nach kenianischem Vorbild im double washed Verfahren aufbereitet.

Der Kaffee

Rösterei: Hoppenworth & Ploch, Frankfurt a.M.

Bohnen: 100% Coffea Arabica

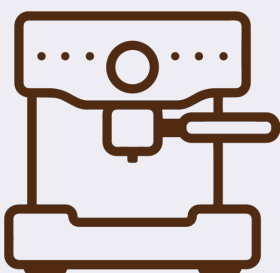
Varietät: Catimor, Caturra, Bourbon, Tipica

Anbauregion: Dalat, Langbiang, Vietnam

Anbauhöhe: -



Geschmacksnoten: Mandel, Nektarine



Rezept für Siebträger

Kaffeegewicht: 19g

Espressovolumen: 40ml

Bezugszeit: 22sek