



1kg
SPEZ303

Kaffee BLEND 78/22 (Arabica & Robusta) Piantagioni del Caffé

Arabica (78%) und Robusta (22%). Von zwei Plantagen aus Indien. Balehonnur liefert die Robusta, und Vellakadai die gewaschene Arabica. Sie treffen hier auf die brasilianische Fazenda Samambaia, die ungewaschene, sonnengetrocknete Arabica beisteuert.

Ein aromatisch intensiver und körperreicher, »full french« gerösteter Kaffee, der sich als Espresso voll entfaltet. Kraftvoll im Geschmack, wie man es von einem guten Espresso erwartet. Anklänge an Vanille im Duft, milde Säure und langer, reintoniger Nachgeschmack. Weich und warm mit würzigen Obernoten. Der kraftvolle, aber weder aggressive noch saure Kaffee eignet sich hervorragend zum Lungo, gelingt in der Siebträgermaschine am besten, nimmt die Zubereitung in der Caffettiera aber nicht übel. In Cappuccino und Caffè Latte weiß er kraftvolle Akzente zu setzen, am Morgen weckt er zuverlässig die Geister und als kleiner Schuß in den Nachmittag oder nach dem Mittagessen ist er einfach großartig. Es muß nicht immer reinsortige Arabica sein. Manchmal liefert die gekonnte Mischung mehr, als die reine Sorte kann ...



www.weinhalle.de