



Kaffee BLEND 85/15 (Arabica & Robusta) Piantagioni del Caffé

Die Kunst des Verschnitts gibt es nicht nur im Wein, wo sie in den Champagnern der großen weltberühmten Marken ihren Höhepunkt findet, sie gibt es auch im Kaffee. Diese Kunst stellt Le Piantagioni del Caffé in ihrem Kaffee 85/15 unter Beweis, einer »Cuvée« aus Arabicas der Plantagen Monte Alegre (Brasilien), El Hato Blue (Guatemala) und San Luis (El Salvador), ergänzt um eine hochwertige Selektion aus Yrgalem (Äthiopien), und der Varietät Robusta der Plantagen Balehonnur und Fairland in Indien. Das Ergebnis ist eine Mischung aus Komplexität und Balance.

Ein »Italian dark French« dunkel gerösteter Kaffee, der profunde aromatische Komplexität mit Harmonie und Balance im Geschmack zu vereinen versteht. Die verschiedenen Arabicas finden zu einem kraftvollen, fast opulenten sensorischen Ganzen zusammen, dem die Robusta den versöhnenden Schmelz von Vanille und weichem Körper hinzufügt und zudem die Tasse mit einer langanhaltenden, generösen Crema versieht. Der perfekte Espresso. Dabei würden wir es bei diesem Kaffee belassen. Aus der Siebträgermaschine so gut wie aus der Caffettiera (Pressofiltro), und selbst aus dem Pad verliert er nichts von seiner brillanten Qualität. Espresso einer Qualität, die schwer zu schlagen ist.

1kg
SPEZ302



www.weinhalle.de