



Grand Cru Cacao «Real del Xoconuzco» Bonnat Chocolatier

Aus der Plantage »Real Del Xoconuzco« in Mexiko soll der erste von Menschenhand bewußt geerntete Kakao stammen. Er soll der Legende nach den Kriegsherren der vorkolumbianischen Epoche zur Stärkung gereicht worden sein und zudem der erste Kakao gewesen sein, der Europa erreichte und dort für Aufsehen und Aufregung sorgte.

Ein sehr seltener Kakao, der, so Stéphane Bonnat, nicht nur schwer anzubauen ist, weshalb er fast schon verschwunden war, sondern auch schwierig zu verarbeiten sei, weil er eine sehr spezielle, ausgefeilt individuelle Röstung verlangt, die mit jeder Partie anders ausfällt. Bonnats sind die einzigen auf der Welt, die einen Bean-to-Bar-Kakao aus dieser historischen Plantage produzieren, worauf sie stolz sind. Zurecht, denn er bietet extravagante, duftige Aromatik in prägnant dunkel geröstetem Kakaogeschmack. Komplexe Fülle trifft auf breit wirkende Kraftverteilung. Eines der rarsten Grand Crus der Schokoladenwelt. 75 % Kakaoanteil.

100g
SPEZ496



www.weinhalle.de