

Kaffee BLEND 85/15 (Arabica & Robusta)

Piantagioni del Caffè

Die Kunst des Verschnitts gibt es nicht nur im Wein, sie gibt es auch im Kaffee. Diese Kunst stellt Le Piantagioni del Caffé in ihrem Kaffee 85/15 unter Beweis, einer »Cuvée«, die je nach Ernte, Jahrgang und Menge unterschiedlich ausfällt. Derzeit sind es Arabica-Varietäten der Plantagen »Finca San Ramon« in El Salvador, »Monte Alegre« und »Samambaia« aus Brasilien, ergänzt um eine hochwertige Selektion aus Yrgalem (Äthiopien), und der Varietät Robusta der Plantagen Balehonnur und Raigode in Indien. Man sollte nicht glauben, daß nur wenige Prozent Veränderung im Verschnitt so erstaunliche Unterschiede liefern z.B. im Vergleich zur Mischung 78/22.

Ein »Italian dark French«, also dunkel gerösteter Kaffee. Die verschiedenen Arabicas liefern kraftvollen Körper mit nussiger Fülle und straffem Rückgrat, die Robustas besorgen den versöhnenden Schmelz von Vanille und weichem Körper und verleihen der Tasse die langanhaltende Crema. Für uns der perfekte Espresso. Wir widmen ihn vor allem Espresso- und Lungo-Fans. Aus der Siebträgermaschine optimal. Aus der Caffettiera (Pressofiltro) anders, aber nicht minder gut, mit Dosierung und (gröberem) Mahlgrad nach Geschmack experimentieren. Ein Espresso rarer Qualität. Der Unterschied macht's.

1kg

SPEZ302

K&U
www.weinhalle.de