

SardoVINO Caffe Espresso 1 Kilo

Moccambo |

Die Bohnen für den SardoVINO Caffe Espresso kommen aus Brasilien (Sul de Minas | 1180m | Arabica), Guatemala (Huehuetenango | 2150m | Arabica), Peru (Huánuco | 2150m | Arabica) und Indien (Kerala | 890m | Robusta).

Frisch gemahlen und aus einer Siebträgermaschine, bzw. Frenchpress oder einem Vollautomat für ganze Bohnen ist der Cafe aromatisch aber mild. Die Crema ist weich und präsent, das Aroma lockt mit schokoladigen, nussigen und leicht herben Noten. Am Gaumen zeigt er sich ebenfalls harmonisch und überzeugt am Ende durch seinen geringen Säuregehalt.

Sensorik

Duft dunkles Brot, Schokolade

Wissenswertes

Trinktemperatur °C

