SardoVINO Caffe Espresso 250g

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). Er wird von Drago Mocambo, für uns geröstet.
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.
Auch in der größeren Version erhältlich.



Sensorik

Duft	dunkles Brot, Schokolade

Wissenswertes

Trinktemperatur	°C