

GALAPAGOS

BOURBON SAN CRISTOBAL ISLAND 100% ARABICA

Die Galapagos-Inseln liegen mehr als 2000 km vor der Küste Perùs im Zentrum des Pazifik. Im Jahr 1869 brachten französische Einwanderer die ersten Bourbon-Pflanzen auf die Insel San Cristobal mit, die einzige Sorte, die noch heute hier angebaut wird. Im gesamten Gebiet des Archipels ist die Verwendung von Pestiziden, Unkrautvernichtern und chemischen Düngemitteln verboten. Es handelt sich hier also um einen echten „Organic-Kaffee“, der keiner zusätzlichen Zertifizierung bedarf. In der Tasse gibt sich dieser Kaffee ausgesprochen cremig, wobei Zitrusnoten mit Tabak- und Lederaromen kontrastieren. Beeindruckend ist der ausgewogene, harmonische Nachgeschmack.

Eigenschaften

Aroma: intensiv

Säuregehalt: hoch

Struktur: mittel

Abgang: lang



Caffè
del
Doge™

Il Caffè di Venezia

caffedeldoge.com