

Kaffee Raritäten

ÄTHIOPIEN SIDAMO SHAKISO – Reiner Arabica-Bio-Hochlandkaffee –

Der Kaffee aus dem Geburtsland des Kaffees. Auf über 1.800 Metern Höhe wächst er auf dem Oromia-Bergplateau in Zentral-Äthiopien. Dieser Spitzenkaffee ist ein Potpourri aus exotischen Gewürzen: Bergamotte, Kastanie und Muskat. Er ist würzig, lebendig, koffeinarmed und besticht bei leichter Säure durch seine fruchtige Blume aus Zitrusfrüchten. Sein intensiv samtiger und angenehm fruchtiger Geschmack wird im Abgang durch eine krautige Teenote abgerundet. Ein »wilder« Kaffee zum Verlieben!

Kanne Kaffee **6,90 EUR**
serviert im Bodumkännchen



BRASILIE DOCE DIAMANTINA NY 2, Screen 17/18 – Reiner Arabica-Kaffee –

»Süßer Diamant« Brasiliens bedeutet der Name übersetzt und so ist er auch! Ein charakterstarker Kaffee mit einer ausgeprägten Süße von dunklem Nougat. Weich und von Natur aus sehr mild. Der Kaffee aus dem Gebiet »Cerrad« wird auf ca. 900 Metern Höhe nachhaltig angebaut und samt Kirschen von der Sonne in »Patios« getrocknet. Er hat eine fein subtile Säure.

Kanne Kaffee **5,10 EUR**
serviert im Bodumkännchen

COSTA RICA s.h.b. TARRAZU – Reiner Arabica-Hochlandkaffee –

Die »Crème de la Crème« aus der Hochlandregion von Costa Rica wächst auf über 1.500 Metern Höhe. Dieser geschmacklich hochqualitative, leichte und spritzige Kaffee überzeugt durch seine feine Säure und ausgeprägte Fülle. Er zählt zu den besten Kaffees der Welt. Neben einer leicht würzig-nussigen Note hinterlässt er einen angenehmen und langanhaltenden Nachgeschmack von Vanille und Limone.

Kanne Kaffee **5,40 EUR**
serviert im Bodumkännchen



ECUADOR ESPECIAL DE VILCABAMBA – Reiner Arabica-Hochlandkaffee –

Kaffee aus dem »heiligen Tal« der Hundertjährigen. Bei bester Gesundheit werden in Vilcamba die meisten Menschen über 100 Jahre alt. Auf 1.500 Metern Höhe wächst diese exquisite Kaffeeart. Bei weicher Säure überzeugt dieser Kaffee mit leichtem und mildem Geschmack. Noten von Schokolade runden die schöne Fülle ab.

Kanne Kaffee **7,80 EUR**
serviert im Bodumkännchen

Kaffee Raritäten

GUATEMALA LA CASCADA ESTATE – Reiner Arabica-Hochlandkaffee –

Dieser guatemaltekische Spitzenkaffe gedeiht auf einer Anbauhöhe von über 1.200 Metern und besticht durch seinen auffälligen Charakter und seine Fülle an blumigen Aromen.

Ein runder, voller Körper bei feiner Säure und ein lang anhaltender Geschmack nach Zitrusfrüchten mit feinen Noten von Kakao runden dieses Kaffeeerlebnis ab.

Kanne Kaffee **5,60 EUR**
serviert im Bodumkännchen



HAWAII KA'U s.h.b. »PARADISE MEADOWS« – Reiner Arabica-Hochlandkaffee –

Diese Premium Kaffee rarität zählt zu den zehn besten Kaffees der Welt.

Bedingt durch die Steilhanglage des Vulkanes Mauna Loa im westlichen Kona-Distrikt können jährlich nur wenige Tonnen geerntet werden.

Der Südseekaffee der »Paradise Meadows« Farm wächst auf einer Anbauhöhe von 1.800 Metern über dem Meer. Auf dieser Höhe und auf dem noch jungen, mineralischen Vulkanboden gedeiht durch die dort vorherrschenden konstanten und besonders klimatischen Bedingungen, der feuchten Luft des Nordpazifiks und durch die starke Sonneneinstrahlung, dieser feine Kona-Kaffee.

Die besonders säurearmen Kaffeebohnen sind hier umgeben von Orchideen, Honigbienen, Limetten, Macadamianüssen und Bananen.

Daher besticht dieser Spitzenkaffee durch feine Noten von Honig und Papaya sowie einem gehaltvollen Körper. Feinste nussig-würzige und füllig-samtige Aromen bilden ein karamellartiges Mundgefühl bei langanhaltendem schokoladigen Abgang.

Da Hawaii seit 1959 als 50. Bundesstaat und einziges Kaffeeanbaugebiet zu den USA zählt, wird dieser Hochlandkaffee unter anderem im Weißen Haus ausgeschenkt. Auch die NASA-Astronauten sollen vor jedem ihrer Starts in den Genuss dieser feinen Kaffee rarität kommen.

Manch einer behauptet, bei diesem Kaffee schmecke man die Meeresbrandung der Küste von Big Island heraus – vielleicht ja auch Sie!

Kanne Kaffee **11,70 EUR**
serviert im Bodumkännchen



HONDURAS s.h.b. MARCALA APROLMA – Reiner Arabica-BIO-Hochlandkaffee –

Diese Bio-Kaffeespezialität wird von der Landfrauenkooperative APROLMA (Asociación de productores Libres de Marcala) nachhaltig und unabhängig im südlichen Marcala, La Paz, auf 1.300 Metern Höhe angebaut. Derzeit sichert dieses Kaffeeprojekt ca. 69 Frauen ihre Unabhängigkeit und ihr Einkommen. Dieser Hochlandkaffee hat einen leichten bis mittleren Körper bei einer feinen und unaufdringlichen Säure. Er duftet fein-süßlich nach Karamell und bietet fruchtige Nuancen.

Kanne Kaffee **5,70 EUR**
serviert im Bodumkännchen

Kaffee Raritäten

INDIEN MONSOONED MALABAR AA – Reiner Arabica-Hochlandkaffee –

Dieser besonders großbohnlige Kaffee (AA) ist die Königin indischer Kaffeesorten. Er stammt aus der regenreichen Region Malabar im Südwesten Indiens. Der Rohkaffee wird hier für einige Zeit dem Monsoon ausgesetzt, wodurch nicht nur seine Farbe sondern auch sein Aroma maßgeblich geprägt wird.

Aufgebrüht entwickelt sich bei diesem milden, frischen und fülligen Qualitätskaffee mit geringer Säure ein würziger und ausgewogener Geschmack nach Tropenholz, Nuss und gerösteten Kakaobohnen.

Kanne Kaffee **5,50 EUR**
serviert im Bodumkännchen



INDONESIEN SUMATRA MANDHELING – Reiner Arabica-BIO-Hochlandkaffee –

Mandheling wächst in einer Höhe von über 1.200 Metern Höhe auf der Insel Sumatra im Westen Indonesiens.

Aufgebrüht offenbart er seine wunderbaren Noten von Tropen- und Süßholz. Die Kombination aus mittlerer Säure und kräftiger Würze macht diesen Kaffee zu einem der körperreichsten Arabicas der Welt. Ein »feingeistiger« Kaffee mit exotischem Geschmackserlebnis.

Kanne Kaffee **5,90 EUR**
serviert im Bodumkännchen

KOLUMBIEN TEYUNA »DEL PUEBLO KOGI«

– Reiner Arabica-Hochlandkaffee –

Anbau in 1.200 Metern Höhe vom indigenen Volk Kogi, den »Hütern der Erde«. Mittelkräftig bis kräftiger Hochland-Spitzenkaffee aus dem Norden Kolumbiens mit nussigen Aromen und einem langanhaltenden Nachgeschmack von Zartbitterschokolade.

Kanne Kaffee **6,90 EUR**
serviert im Bodumkännchen



MEXICO BERILO SHG EP – Reiner Arabica-BIO-Hochlandkaffee –

Der von Kleinbauern in reiner Handarbeit produzierte füllig, weiche und mittelkräftige Kaffee wächst auf über 1.350 Metern Höhe direkt an der Atlantikküste in der Region Chiapas.

Dieser säurearme Bio-Hochlandkaffee offenbart in seinem angenehmen Aroma Noten der Maraska-Kirsche mit einer süß-malzigem Würze. Dank des sanften Abganges ist er ein Kaffee, den man bedenkenlos den ganzen Tag genießen kann.

Kanne Kaffee **6,20 EUR**
serviert im Bodumkännchen

Kaffee Raritäten

PAPUA NEU GUINEA A-GRADE SIGRI – Reiner Arabica-BIO-Hochlandkaffee –

Die Sigri Kaffeegärten liegen im westlichen Hochland der Insel Papua Neu Guinea im Wahgi-Tal auf ca. 1.500 Metern Höhe.

Bestens integriert in die komplexen Stammesstrukturen der Ureinwohner wird hier Bio-Arabica-Kaffee der Sorten Arusha und Tipica angebaut.

Einzigartige klimatische Bedingungen und eine strenge Qualitätskontrolle sind ausschlaggebend dafür, dass diese Kaffeegärten seit langem zu den Toplagen der Kaffeewelt zählen.

Dieser Kaffee beeindruckt mit seinem tiefen, intensiven Körper, begleitet von frischen und fruchtigen Noten, einer lang anhaltenden Fülle und Süße im Abgang.

*Kanne Kaffee
serviert im Bodumkännchen*

5,10 EUR

Unsere aktuellen Kaffeeararitäten können Sie auch zu Hause genießen. Oder vielleicht suchen Sie noch ein besonderes Mitbringsel für Ihre Liebsten?

In unserem Kaffeespezialitäten-Regal bieten wir Ihnen all unsere Kaffeeararitäten als ganze Bohne im 100 beziehungsweise 250 Gramm Thermo-Standbeutel an.

Je nach der von Ihnen bevorzugten Zubereitungsart können wir gerne die Kaffeebohnen auch für Sie mahlen.

Sprechen Sie uns einfach an, wir beraten Sie gern!