

KAFFEELISTE Stand Mai 2020

	<u>100g</u>	<u>250g</u>	<u>500g</u>	<u>1000g</u>
<u>Mittelamerika und Karibik</u>				
1. Guatemala shb* Finca La Esmeralda: Yellow Bourbon, leichte Süße mit einer pikanten Tasse, beerige Fülle trifft auf dunkle Schokolade Unser Gewinner Gold-Medaille Dt. Röstergilde-Wettbewerb 2017	2,50	6,25	12,50	25,00
2. Guatemala shb* La Cascada Estate: harmonisch, viel Körper, elegante, zarte Würze mit feiner Säure, tolles Aroma, herrlicher Duft, sehr schokoladig fair + ökologisch	2,40	6,00	12,00	24,00
3. Guatemala Finca Carolinas: säurearmer 100 %iger Robusta. Viel Koffein, voller Kaffeegeschmack, der lange im Mund erhalten bleibt; reich an Nougatnoten Wer traut sich??	2,40	6,00	12,00	24,00
4. El Salvador Pacamara: ein herrlicher großbohniiger Kaffee. Geschmacklich ist er lieblich, fast schon süß und erinnert an frisch gebackene Kekse	2,90	7,25	14,50	29,00
5. El Salvador Red Bourbon: ein harmonisch weicher Kaffee mit einer sehr dezenten Säure. Geschmacklich saftig und im Aroma leicht beerig	3,00	7,50	15,00	30,00
6. Mexico Maragogype: seltene Riesen- bzw. Elefantenbohne, mild-würzig besonders weich und aromatisch, leichte duftig-schokoladige Fülle	2,80	7,00	14,00	28,00
7. Mexico Topacio: fülliger und milder Kaffee, weich und würzig im Geschmack mit feiner Säure, intensives und klassisches Aroma, fair + kbA	2,30	5,75	11,50	23,00
8. Nicaragua Talia extra shg: seidig mit angenehmer Säure, vollmundig, edles Aroma, feine Würze, herrlicher Duft, leicht lieblich, im Geschmack feine Erdnuss- und leichte Süßholznoten	2,40	6,00	12,00	24,00
9. Cuba Serrano Superior: voller Körper, üppiges, rauchiges Aroma, eine seltene und exquisite Bohne, weich, leicht schokoladig mit wenig Säure, Tabaknoten				derzeit nicht lieferbar
10. Costa Rica shb* Tarrazu Colibri: ein Spitzenprodukt aus dem berühmten Tarrazu District. Frischfarbig, seidig, elegante Säure, mittlere Fülle. Noten von Getreide und dunkler Schokolade, fair + ökologisch Unser Gewinner Gold-Medaille Dt. Röstergilde-Wettbewerb 2016	2,30	5,75	11,50	23,00
11. Costa Rica Jaguar: honey processed! Voller Körper, leicht süßlich, brauner Zucker mit schokoladigem Aroma Unser Gewinner Silber-Medaille Dt. Röstergilde-Wettbewerb 2018				derzeit nicht lieferbar
12. Dominikanische Republik kbA: leichtfüßige verspielte Säure, mit leichten Fruchtnoten und weichem typischem Kaffeearoma, fein nuanciert	2,60	6,50	13,00	26,00
13. Jamaica Blue Mountain Rainforest zertifiziert: einer der besten und feinsten Kaffees überhaupt, unvergleichliches volles Aroma, leicht süßlich, mit zarter Säure, runder, voller und langanhaltender Geschmack mit feiner Vanille-Note				16,90 für 100 g
14. Panama Baby Geisha: Eine begehrte Kaffeearität, die bei Verkostungen weltweit die meisten Auszeichnungen erhalten hat. Anbauhöhe und Boden sorgen für ein einzigartiges Aroma von Jasmin und Bergamotte, ähnlich einem Earl Grey-Tee.				21,90 für 100 g
15. Panama Bouqete La Gloria Estate: weicher harmonischer Kaffee, mit floralen Noten und einem leicht süßlichen Abgang.	3,50	8,75	17,50	35,00

Südamerika

16. Brasilien Fazenda da Lagoa Perlbohne: von einer der weltbesten Plantagen, lieblich + nuss-schokoladig, herrliche aromatische Süße, säurearm (RFA zert.)	2,40	6,00	12,00	24,00
17. Brasilien Yellow Bourbon: süßlich mit feinen Vanillenoten, mittelkräftige runde Tasse, weich & aromatisch. Eine sehr besondere Varietät ökologisch + fair	2,40	6,00	12,00	24,00
18. Colombia Supremo Café Sofia.: volles Aroma, sehr ausgewogen, leicht süßlich, Haselnuss, kraftvoll, feine, weiche Säure, ökologisch & fair	2,30	5,75	11,50	23,00
19. Ecuador Galapagos San Christobal: aus der Heimat der Riesenschildkröten. Intensives Aroma, feine Säure; kräftiger Körper, süß/blumig; malzige Note (kbA) Unser Gewinner Gold-Medaille Dt. Röstergilde-Wettbewerb 2014	4,00	10,00	20,00	40,00
20. Peru Chanchamayo: klassisches vollmundiges Kaffeearoma. Fein nuancierte dezente Säure, gehaltvoll, würzig. Direct-Trade-Kaffee + kbA	3,00	7,50	15,00	30,00
21. Bolivien: Seltener, vollmundiger Hochlandarabica. Vereint einen schweren Körper mit schokoladigen Erdnussaromen. Sehr ausgewogenes kräftiges Tassenprofil ökologisch & fair	3,00	7,50	15,00	30,00

Ozeanien

22. Papua Neuguinea Girambin AA : voller Körper, ausgewogene Tasse mit einer feinen Säure, kräftig-würzig, anhaltend im Geschmack	2,40	6,00	12,00	24,00
23. Hawaii Kona Extra Fancy in sehr beehrter Kaffee, der nur in geringen Mengen angebaut wird. Kraftvoller Körper und feines Aroma, im Geschmack leicht nussig mit feiner Zimtnote, säurearm, Anklänge von Zitrusfrüchten			12,90 für 100g	

Asien und indischer Ozean

24. Indonesien Java Blawan UTZ-zertifiziert: im tropischen Idealklima gereifte Bohne: voll, rund, reich und schön weiche Säure, würzig-aromatisch, mild, geschmacklich erinnert er an Vollmilchschokolade	2,60	6,50	13,00	26,00
25. Indonesien Sumatra Mandheling Grade 1: einzigartige Geschmacksfülle, intensiv und erdig, kraftvoller Körper mit leichten Honig- und Zitrusaromen, fruchtbetonter Abgang, feine würzige Säure, fair gehandelt + biologisch angebaut	2,50	6,25	12,50	25,00
26. Indonesien Blue Batak: ausdrucksstarker Kaffee, sehr langanhaltend, interessante Gewürznoten, leicht erdiger Unterton, säurearmer Geschmack	2,60	6,50	13,00	26,00
27. Indien Monsooned Malabar AA: Durch das Monsooning erhält dieser Kaffee seinen speziellen Geschmack nach Tropenholz und dunkler Schokolade. Weich, würzig, leicht erdig und mit kraftvollem Körper	2,40	6,00	12,00	24,00
28. Indien Bababudan-Giri AA: vollmundig und rund im Geschmack, Karamell verbindet sich mit einem Hauch von Gewürzen, ergänzt durch feine Nuancen von Honig und Feigen. Exotisch und geheimnisvoll wie sein Herkunftsland. Unser Gewinner Gold-Medaille Dt. Röstergilde-Wettbewerb 2013	2,40	6,00	12,00	24,00
29. Indien Mysore Nuggets extra bold: Schöne gleichmäßig große Bohnen die an Goldstücke erinnern. Geschmacklich sind die Nuggets sehr weich aber trotzdem intensiv und haben ein Karamell-Schoko-Aroma. Fair + ökologisch	2,40	6,00	12,00	24,00
30. Jemen Mokka Matari: Im Jemen wurde die Kaffeepflanze zuerst kultiviert. Der Jemen Mokka hat ein aufregend würziges Aroma, pikante Schärfe und schokoladige Fülle. Seine frischen, süßlichen Noten erinnern an Blaubeeren.	5,00	12,50	25,00	50,00
31. Nepal Himalaya shg: kräftiger Körper, ausgewogenes erdiges Aroma, dezente Säure, Noten von Karamell und leichtem Malz. Ökologisch, fair & direkt importiert. Unser Gewinner Silber-Medaille Dt. Röstergilde-Wettbewerb 2012	3,40	8,50	17,00	34,00
32. Myanmar „Ananda Coffee“: erdiges volles Grundaroma, schwerer Körper, dunkle Schokolade im Abgang. Perfekter Sonntags- oder Milchkaffee	2,70	6,75	13,50	27,00
33. Thailand: Direct-Trade aus einem relativ neuen Kaffeeland. Typisch asiatischer Kaffee, der im Tassenprofil säurearm mit leicht erdigen Noten an den Gaumen klopft. Im Abgang leicht schokoladig und sehr weich	3,00	7,50	15,00	30,00

Afrika

34. Kenya AB plus Karibuni: ausdrucksstarker Kaffee, lebendiges Tassenprofil, fruchtige Aromen mit spritziger Säure, fair & ökologisch	2,70	6,75	13,50	27,00
35. Äthiopien Yirgacheffe Grade 2: würzig-kräftig, fruchtig-weinige Note, exotischer feiner Mokka aus dem Ursprungsland des Kaffees mit unverwechselbarem Geschmack.	2,40	6,00	12,00	24,00
36. Äthiopien Sidamo Grade 2: weiche Mokka Bohne mit leichtem Säureanteil, kräftiges und blumiges Aroma, schöne klassische Mokkanoten, ökologisch & fair gehandelt	2,50	6,25	12,50	25,00
37. Tanzania Mondul Estate: vollmundiger Kaffee, leicht süßlich, reife Trockenfrüchte und grüne Haselnuss ergeben ein abwechslungsreiches Aroma Unser Gewinner Goldmedaille Verkostungswettbewerb Dt. Röstergilde 2019	2,80	7,00	14,00	28,00
38. Burundi fully washed AA: mittelbohlig, guter Rost, dezente Säure, mittlere Fülle eine feine, verhältnismäßig weiche afrikanische Bohne, Vanilleanklänge	2,40	6,00	12,00	24,00
39. Südafrika Beaver Creek: von der südlichsten Kaffeeplantage der Welt, sehr selten und exklusiv. Leicht würzig, elegante Säure, komplexe Fülle. Ein Kaffee, der mit leichten Nuss- und Vollmilcharomen sowie einer Süßholznote fasziniert. Unser Gewinner Goldmedaille Verkostungswettbewerb Dt Röstergilde 2015			14,50 für 100g	
40. Malawi Pamwamba PBC: beerige Fruchtnoten, mittelkräftiger Körper, Perlbohnenmischung, charakterstarker Kaffee fair & ökologisch	2,60	6,50	13,00	26,00

Mischungen und entkoffeinierte Sorten

41. Luxus-Mischung: edle Arabica-Mischung aus Guatemala, Costa Rica, Nicaragua und Mexico, bestes, volles Aroma bei gleichzeitig angenehmer Milde, weiche Säure, rund und intensiv	2,40	6,00	12,00	24,00
42. Wiener Melange: typischer, würzig-milder Geschmack durch hell und dunkel geröstete Bohnen. Die Mischung aus Guatemala-Kaffee und unserem italienischen Espresso verleiht dieser Melange ihr besonderes Aroma.	2,30	5,75	11,50	23,00
43. Ermstal-Mischung: würzige und ausgewogene Arabica-Mischung aus südamerikanischen Kaffees, nussig-würzig, im Finish Nougat-Noten. Unsere Traditionsrezeptur seit drei Generationen, fair gehandelt	2,00	5,00	10,00	20,00
44. Colombia decaf: fein, würzig und aromatisch durch die aromaschonende Entkoffeinierung mit Kohlensäure, fair gehandelt	2,30	5,75	11,50	23,00
45. Abessinische Melange: eine würzig-weiche Mischung auf Basis des Sidamo aus Kaffee und Espresso ökologisch & fair gehandelt	2,50	6,25	12,50	25,00
46. Gua-Carolina: Herrliche Mischung aus 50 % Guatemala-Espresso sowie 50 % gewaschenem Guatemala-Robusta. Vollmundig, aromatisch und langanhaltend. Perfekt für Ihren Vollautomaten aber natürlich auch für jede andere Zubereitungsmethode. Nougat meets Coffee	2,40	6,00	12,00	24,00
47. Indian Blend: Vollmundige Mischung aus typischem indischen Monsunkaffee 50% Espresso röstung 50% Kaffeeröstung, schweres säurearmes Tassenprofil leicht erdiges Aroma mit dunkler Schokolade im Abgang	2,50	6,25	12,50	25,00

NEU

48. Costa Rica Yellow Honey: Süßlicher honey-processed, Aprikose in einem weichen Tassenprofil, Marzipannote im Abgang. Ein tolles Micro-Lot aus Juanachute	3,50	8,75	17,50	35,00
49. Colombia Lima Castillo: sehr außergewöhnlicher Kaffee durch die besondere anaerobe Aufbereitung. Das Verfahren ist besonders aufwendig, der Geschmack des Kaffees entsteht u.a. durch Hefe während der Fermentation. Im Tassenprofil ergibt sich ein rundes, vollmundiges Aroma mit leichten Chashew-Noten und Gurke. Klingt interessant? Auch diese Ernte stammt aus einem Micro-Lot	5,50	13,75	27,50	55,50

**Unsere Öffnungszeiten: Di – Fr 10 – 18 Uhr Sa 9 – 14 Uhr
montags ist das Ladengeschäft geschlossen**