

Bohnen, die lohnen

Erst waren wir nächtelang auf, um diese Espressi für Sie zu testen.

Anschließend konnten wir nächtelang nicht schlafen. Und jetzt sind Sie dran:

01. Blank Roast – Intense: Eine stabile Crema erwartete uns in der Tasse. Die 100-prozentigen Robustabohnen waren geschmacklich mit einem rauchig-nussigen Aroma sowie mit einer leichten Tabak- und Holznote unterlegt. Auch in Milchgetränken setzte er sich im Test gut durch. *Für alle, die einmal Kaffee aus Togo probieren möchten.* > blankroast.de

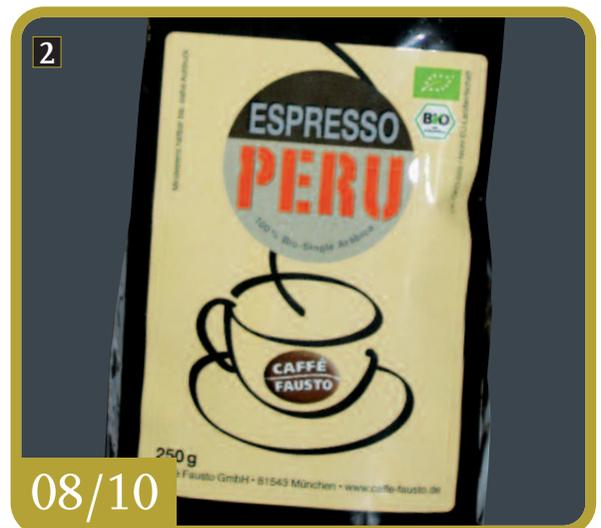
02. Caffé Fausto – Espresso Peru: Der erste Eindruck war sehr, sehr cremig. Das war wohl der tollen Crema zu verdanken. Danach kam „zack!“ die Säure, die aber auf einmal verschwand und durch eine Walnussnote ersetzt wurde. Ein spannendes Getränk. Wem die Säure zu Beginn zu intensiv ist, der kann den Espresso auch für Milchgetränke verwenden. Auch dafür eignet er sich perfekt. *Ist er zu stark, sind Sie zu schwach.* > caffe-fausto.de

03. Caffé New York – Caffé Biologico: Die öligen Biobohnen machten optisch schon einmal eine gute Figur und enttäuschten uns auch geschmacklich nicht. Wir hatten beim Verkosten die Assoziationen Kakao, dunkle Schokolade und eine zarte Nussnote. Ein langer Abgang und eine sehr dezente Säure rundeten den Espresso ab. *Der Espresso für Weltverbesserer mit Geschmack.* > caffenewyork.it

04. del mocca – Makubene: Kaffee aus Papua-Neuguinea – das hat uns neugierig gemacht. Eine feine Crema lag in unserem Test auf dem Espresso. Geschmacklich war er extrem fruchtig mit einem leichten Hauch von Marzipan. Wir nahmen ein Raucharoma wahr, jedoch keine Bitterkeit. *Der Espresso für Weltreisende.* > delmocca.de

05. Schwarzwild – Indien Palthope Estate: Bei 100 Prozent Robusta sagen wir nicht Nein. Und schon gar nicht bei solch einem homogenen Bohnenbild. Geschmacklich war dieser Espresso im Test wirklich interessant, mal ganz abgesehen von der dicken und sämigen Crema. Bei geschlossenen Augen sahen wir beim Verkosten einen Aprikosenbuttermilchkuchen, der mit Bitterschokolade umhüllten, gerösteten Haferflocken garniert wurde. *Für Robustafans eine wahre Freude.* > roesterei-schwarzwild.de

Bewertung: 10 – 9 = genau unser Geschmack, 8 – 7 = immer noch sehr gut, mit kleinen Abweichungen, 6 – 5 = gut, 4 – 3 = gewöhnungsbedürftig für unsere Gaumen, vielleicht etwas für Liebhaber, 2 – 0 = für Hardcore-Koffeinjunkies





NEU!



Technika IV Profi



Mechanika IV Profi

Jetzt auch mit Umschaltung Wassertank / Festwasseranschluss

- > Kinderleichte Umschaltung zwischen Wassertank- und Festwasseranschlussbetrieb
- > Leise im Betrieb durch professionelle Rotationspumpe
- > Ergonomisch gearbeitete, verchromte Filterträger

www.ecm.de

