



COCUMA COLOMBIA 100 % ARABICA

100% Arabica | Holzfeuer-gerösteter Kaffee

Cocuma Colombia ist ein Single-Origin-Spezialitätskaffee aus Caldas, Villamaria, einer der feinsten Kaffeeanbauregionen Kolumbiens, auf 1 700 Metern Höhe in der Zentralkordillere. HERKUNFT & RÖSTUNG : die Sorte Castillo Naranjal wird von Hand über vier jährliche Durchgänge geerntet, wobei nur Kirschen auf Höchstreifegrad ausgewählt werden, dann gewaschen verarbeitet und optisch sortiert. In Biel auf leichtem Holzfeuer-Niveau geröstet, etwa 4/10 auf der Cocuma-Skala — das bringt die rote Frucht-Säure, den hellen Tassencharakter und die Klarheit hervor, die gewaschene kolumbianische Arabicas bieten. BRÜHMETHODE : die Bohne glänzt bei Pour-Over (V60, Chemex, Kalita) und AeroPress, wo die reine Tasse und die helle Säure sich entfalten können. Espresso ist möglich, ergibt aber einen leicht dünneren Shot als eine typische Espressojabohne aus Brasilienmischung — besser als die hochsäure-Komponente in einer benutzerdefinierten Esspressomischung als als eigenständiger Shot. Passt zu Morgengebäck, einem Stück dunkler Schokolade oder einfach pur.

Tasting notes

Color

Ganze Bohnen, hellbraun bis schokoladig, matte Oberfläche — typisch für eine helle Holzröstung. In der Tasse hellbernsteinfarbig, klar und leuchtend.

Aroma

Zartes, frisches Bouquet mit Noten von roter Kirsche, weissen Blüten und einem Hauch Zitrus. Die Holzröstung legt eine feine, geröstete Haselnussnote darunter, ohne die Höhenfinesse des Castillo Naranjal zu überdecken.

Taste

Leichtgewichtig und lebendig mit einer hellen, ausgewogenen Säure, typisch für hochgelegene gewaschene Kaffees. Roteruchttöne, Kirsche, ein Hauch von Schwarzer Johannisbeere und dezente karamellisierte Süße.

Finish

Sauberer, anhaltender Abgang mit getrockneter Kirsche und feiner Mineralität. Ohne Bitterkeit, weicher und einladender Nachklang.

COCUMA Cocuma ist eine handwerkliche Rösterei, gegründet 2015 in Biel-Bienne, Schweiz. Ihr Markenzeichen ist die Holzröstung — rund 95 % der Produktion durchläuft eine 60-kg-Trabattoni-Trommel, befeuert mit Holz, unter den Händen von Röstmeister Marco Pucci. Diese in der Specialty-Coffee-Welt seltene Technik verleiht den Cocuma-Kaffees eine besondere Sanftheit und Tiefe. Der Einkauf basiert auf direkten und fairen Partnerschaften mit Produzenten in Äthiopien, Kolumbien, Brasilien und Indien.