



COCUMA ETHIOPIA SIDAMA

Spezialität 100% Arabica | Bohnen 500g

Cocuma Ethiopia Sidama ist ein Single-Origin-Spezialitätenkaffee aus der Sidama-Zone, der historischen Wiege des wilden Arabicas, wo Kaffee seit Jahrtausenden in den Wäldern zwischen 1 500 und 2 200 Metern Höhe wächst. Einheimische Heirloom-Sorten, von Kleinbauern im traditionellen Garten-Wald-System angebaut, natural aufbereitet (Trocknung ganzer Kirschen auf Hochbeeten in der Sonne). Bezug über San Marcos / Mare Terra. In Biel holzfeuergeröstet, um die explosive aromatische Wucht eines naturalen Sidama zu bewahren: wilde Heidelbeere, Erdbeere, Jasmin, Bergamotte, Honig. Ganze Bohnen, 500 g. RÖSTUNG: Holzfeuertrommelröstung, Trabattoni-Röster, Biel. Mittel-helle Röstung, sorgfältig kalibriert, um die fruchtbetonten Naturell-Aromen der äthiopischen Heirlooms zu bewahren, ohne in überfermentierte oder marmeladenhafte Noten zu kippen. Das Holzfeuer bringt einen feinen Kakaofond, der den floralen Beercharakter erdet. BRAUMETHODE: Dieser Sidama verlangt eine Methode, die Klarheit und Frucht verstärkt, Filter, V60, Chemex oder AeroPress. Mittel-grob mahlen; Wasser 90 to 91 °C (etwas kühler als für Kolumbianer, zum Schutz der flüchtigen Beeraromen); Verhältnis 1:15 bis 1:16. Servieren Sie ihn schwarz, ohne Milch, Milch schliesst das Blüten-Register sofort. Für eine aussergewöhnliche Erfahrung: Chemex mit halbiertem Rezept über Eis gebrüht (Flash-Iced), die Heidelbeere-Jasmin-Note intensiviert sich zu etwas fast Weinartigem.

Tasting notes

Color

Bernsteinbraune Bohnen, mit den für äthiopische Heirlooms typisch leicht ungleichmässigen Grössen, matte Oberfläche. In der Tasse hellbernsteinfarben mit feinen goldenen Reflexen.

Aroma

Explosives, florales Bouquet, die Signatur eines natural Sidama: Heidelbeere, Walderdbeere, Jasmin und Bergamotte. Ein Anklang von Akazienhonig und ein feiner Kakaofond aus der Holzröstung.

Taste

Am Gaumen mittleres Körper, sirupartige Textur. Lebhaft, saftig, fast weinartige Säure. Waldbeeren, weisse Blüten, Zitruschale und eine honigartige Süsse. Komplex und aromatisch.

Finish

Langer, aromatischer Abgang auf Heidelbeere, schwarzem Tee und einer Bergamotten-Erinnerung. Blumiger, anhaltender 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.

