

6 verschiedene Kaffee-Spezialitäten  
zur Degustation Ihrer favorisierten Kaffeesorte

geeignet für alle Arten der Kaffeezubereitung – außer Espressomaschine

Die besten Methoden  
der Kaffee-Degustation sind:  
Zubereitung in der Karlsbader-Kanne,  
in der Tasse als Aufguss oder  
in der Kaffee-Filtermaschine

Um den Kaffee besser zu erkennen,  
sollte der Kaffee warm, lauwarm und später auch noch kalt probiert werden.



Kaffee-Spezialitäten aus hauseigener  
Röstung

Inhalt: je 20 gr  
aus 100% Arabica-Bohnen

**Wiener's Mocca-Mischung**

kräftig im Körper, leichter Rauchabgang

**Wiener's Bellaria**

mittelkräftige, exotische Mischung aus  
lateinamerikanischen Bohnen

**Kenya Top**

kräftig, geschmeidig, leichte Säure

**Äthiopien Sidamo BIO**

elegant, würzig, leichte Säure

**Sumatra Gayo BIO**

aromatisch, säurearm, würziger  
Geschmack

**Papua-Neuguina**

mild, sehr bekömmlich, schönes Aroma