

Kenya, som ett barolo enligt vinskribenten Anders Melldén

En gång i månaden rostar Koppar exceptionella kaffen som de noga valt ut och köpt in endast någon eller några säckar av. Dessa kaffen finns inte i någon prenumeration, då de volymer de köper in helt enkelt inte räcker åt alla.



Toppbetyg från Melldén - Kenya AA Rungeto Kiangoi

Anders Melldén är en av landets mer välrenommerade journalister inom mat och dryck. Han skriver regelbundet krönikor, samt ger vintips i Svenska Dagbladet, är vinredaktör för Sveriges ledande mattidning Gourmet och inte minst har skrivit för vinmagasinet nummer 1 i Sverige - Livets Goda - sedan första numret år 2000. Kafferosteriet Koppar bad honom att testa detta kenyanska kaffe och fick, milt uttryckt, lovord tillbaka

"Kanske är det de mjuka men ändå närvarande tanninerna, eller den rika parfymen av nypon, honung och citrus med fin blommighet. Eller den komplexa smaken som är både kryddig, mörkfruktig och mustig samtidigt som det finns fjäderlätt elegans och lång, lätt nötig eftersmak där friskheten från aromerna kommer igen. För vinälskare påminner gästspelet Kenya Rungeto Kiangois smaker nämligen om det så högt aktade barolovinet." /Anders Melldén



Rostas idag tisdag: Beställ innan kl 17, Koppar skickar samma dag!

Pris: 129 kr och alltid gratis frakt

(OBS! Endast 109 kr om man är prenumerant och anger detta i kassan!)

Kenya AA Rungeto Kiangoi - Klicka här för hela bönor >>>

P.S. Finns även som bryggkaffe ([klicka här](#)) och presskaffe ([klicka här](#)).