Kemgin W2

Die Inspiration für die Kemgin Selektion kam im Jahr 2009 durch einen Kaffee aus Nekempte. Dieser war lebendig und klar mit leichten Fruchtnoten, Zitrus und Ginseng. Die Kemgin Kaffees wurden in Wellega, Sidama und Yirgacheffe angebaut. In Yirgacheffe wurde außerdem das Geschmacksprofil für das Jahr 2013 entwickelt.

Ninety Plus Ethiopia | 1750-2000m
weißer Pfirsich, Limette, Honigmelone, Ginseng, Johannisbrot

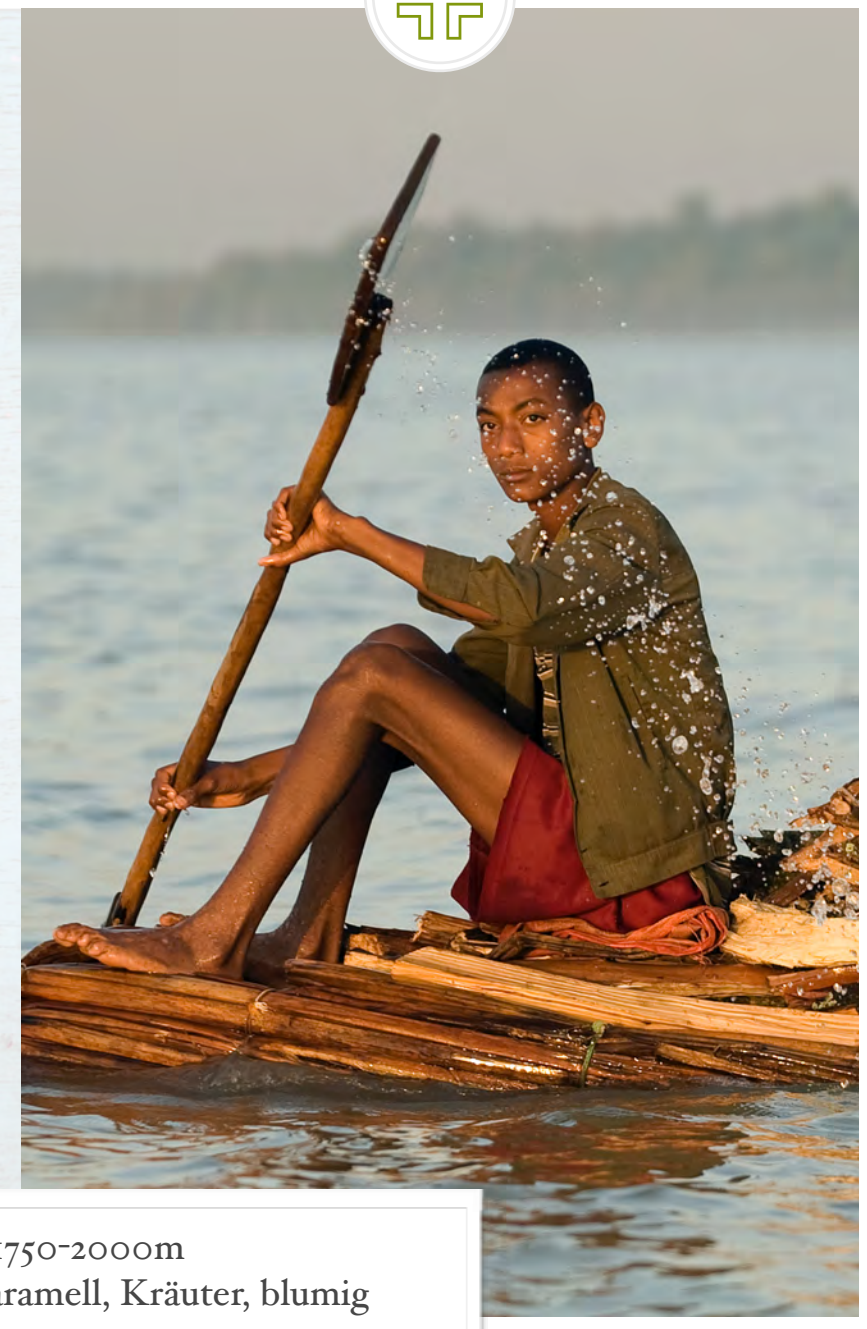
Tchembe N2

Obwohl der Tchembe 2013 ein Yirgacheffe ist, entstammt der Name den Haricho- und Bolo-Varietäten aus den Amaro-Bergen. Wenn diese sonnengetrocknet aufbereitet wurden, schmecken sie nach Johannisbrot und Banane. Tchembe ist ein vollmundiger Kaffee mit erdig-schokoladigen Noten, verschiedenen Zitrusfrüchten und Beeren.

Ninety Plus Ethiopia | 1750-2000m
vollmundig, erdig, dunkles Obst, leichte Zitrusnoten

Hachira N2

Inspiriert von der Ninety Plus Aricha Selektion, die in den Jahren 2006-2008 gemeinsam mit S.A.Bagersh entwickelt wurde, sind Hachira Kaffees fruchtig und floral – üblicherweise mit intensiver Holunder- und Brombeer- bisweilen sogar mit basilikumähnlicher Kräuternote.



Ninety Plus Ethiopia | 1750-2000m
fruchtig, Holunder, Brombeere, Karamell, Kräuter, blumig

Nekisse N2

Im Jahr 2009 als “Nektar von Shakisso" bekannt geworden, wird das Geschmacksprofil des Nekisse von einem cremigem Mundgefühl und intensiven Noten von Beerenkonfitüre geprägt. In einigen Auslesen sind jedoch auch Zitrus und unterschiedliche Tropenfrüchte zu finden. Ursprünglich aus Shakisso stammend, wurden Nekisse Kaffees im Anschluss in Wellega und Sidama weiterentwickelt. Wir haben das Gefühl, dass der Nekisse mit seinem konstanten nektar-/marmeladigen Profil, welches sich von allen anderen Kaffees in Äthiopien unterscheidet, in Sidama gut angesiedelt ist.

Ninety Plus Ethiopia | 1750-2000m
Pfirsich, marmeladig, Maracuja, cremig, Milchschokolade, klar

Perci N2

Der Name Perci leitet sich zum Teil von dem Wort "Perspektive" ab. Damit ist speziell die individuelle und ganzheitliche Wahrnehmung von sensorischen Prozessen gemeint, die durch einen Reiz ausgelöst wird. Als wir diese Kaffees zum ersten Mal blind verkosteten, waren wir uns sicher, dass sie aus Äthiopien stammen (was gewissermaßen auch zutrifft). Zunächst dachten wir überhaupt nicht an eine Gesha. Diese besticht normalerweise mit einem Grundprofil von Orange bzw. Mandarine und Jasmin. Bei Perci ist dies aber nur ein kleiner Bestandteil eines sehr komplexen Geschmacksprofils, welches außerdem Mango, Ananas, Johannisbrot, Banane, Pflaume, rote Weintrauben, Honig, Pfirsich, Früchtetee und vieles mehr beinhaltet.

Ninety Plus Gesha Estates Panama | 1250-1650m
Sauerkirschen, Johannisbrot, Kräuter, tropische Früchte, saftig

Perci Red N2

Der Name Perci leitet sich zum Teil von dem Wort "Perspektive" ab. Damit ist speziell die individuelle und ganzheitliche Wahrnehmung von sensorischen Prozessen gemeint, die durch einen Reiz ausgelöst wird. Als wir diese Kaffees zum ersten Mal blind verkosteten, waren wir uns sicher, dass sie aus Äthiopien stammen (was gewissermaßen auch zutrifft). Zunächst dachten wir überhaupt nicht an eine Gesha. Diese besticht normalerweise mit einem Grundprofil von Orange bzw. Mandarine und Jasmin. Bei Perci ist dies aber nur ein kleiner Bestandteil eines sehr komplexen Geschmacksprofils, welches außerdem Mango, Ananas, Johannisbrot, Banane, Pflaume, rote Weintrauben, Honig, Pfirsich, Früchtetee und vieles mehr beinhaltet. PerciRed wird des Weiteren geprägt von noch intensiveren Noten von Früchten, dunkler Schokolade und Gewürzen.

Ninety Plus Gesha Estates Panama | 1250 - 1650m
fruchtig, cremig, dunkle Schokolade, Himbeere, würzig

Lotus H2

Unser Lotus H2 – Geschmacksprofil ist der außergewöhnlichen Lotusblume – einer mehrjährigen Wasserpflanze – nachempfunden. Ein NP Solkiln Gesha kann auch bei sonnengetrockneter Aufbereitung wie ein gewaschener Kaffee anmuten. Die Solkiln-Technologie vermindert den Einfluss des feuchten panamaischen Klimas und sorgt für ein streng kontrolliertes Milieu mit regulierten Temperaturen und kontrollierter Feuchtigkeit. Die Lotusblume besitzt diese Fähigkeit ebenfalls: Sie kann die Temperatur ihrer Blüten dem für Menschen und andere Warmblüter angenehmen Bereich anpassen.

Lotus H2 stellt alle gängigen Erwartungen an das Gesha-Grundprofil auf den Kopf und erinnert eher an einen gewaschenen bzw. sonnengetrocknet aufbereiteten Kaffee aus Äthiopien. Die Namensfindung von Lotus H2 wurde auch durch den Song "Lotus Flower" der Gruppe Radiohead beeinflusst. Das Lied handelt von Transzendenz, Zurückhaltung und der Magie, sich in der Musik und in Sinneserfahrungen zu verlieren. Das Video zeigt den puren unmittelbaren Ausdruck von Musik. Sehen Sie es sich unbedingt einmal an.

Ninety Plus Gesha Estates Panama | 1250-1650m
Melone, Kiwi, Feigenhonig, milde Tropenfrüchte, komplex

Sillvia N2

Sillvia ist das Ergebnis des in 2012 erstmals angewandten Solkiln-Verfahrens, in dem Kaffee vom Estate 11 verwendet wurde. Der gesamte Kaffee dieses Estates wurde zur selben Zeit getrocknet, um ein einziges 25kg Lot zu erzeugen. Im darauf folgenden Jahr 2013 stellten wir fest, dass unsere Gesha-Kirschen, die später in der Saison geerntet worden waren, im Solkiln-Verfahren noch etwas mehr Frucht aufgenommen hatten. Wir verlängerten deshalb die Trocknungszeit, was schließlich zu noch intensiveren Fruchtnoten führte. Der Name Sillvia setzt sich aus dem Ortsnamen unserer Farm „Silla Del Pando“, Volcán, Panama und dem Wort "via" ("mit Hilfe von") zusammen.

Ninety Plus Gesha Estates Panama | 1250 - 1650m
intensive Tropenfrüchte, Ananas-Butterkeks, fruchtig, unendlich langer Abgang