Чем интересен кофе из Доминиканы и Коста Рики

Послан 1q2w3e4r - 24.07.2026 11:17

_____

Хочется попробовать какие-то редкие моносорта арабики, наткнулся на Доминикану Бараона и Коста-Рику Тарразу. Никогда раньше не пил кофе из этих регионов. Расскажите про их вкусовые особенности. Насколько они плотные и какой у них аромат. Стоит ли их брать для заваривания в рожковой кофеварке.

==========

Re:Чем интересен кофе из Доминиканы и Коста Рики

Послан 891979 - 24.07.2026 11:27

_____

Это отличные и очень самобытные сорта, которые точно стоят внимания. Доминикана Бараона - это кофе для любителей густого, плотного и обволакивающего напитка. За счет высокогорного климата и островных условий зерно получается твердым, а в чашке дает богатый вкус с тонами какао-нибсов, табачного листа, пряностей и спелых тропических фруктов. Коста-Рика Тарразу - это абсолютно мировой эталон сбалансированного кофе. В ней сочетаются чистая цитрусовая свежесть, ноты зрелой сливы, миндаля и молочного шоколада. В рожковой кофеварке оба сорта раскрываются просто великолепно, давая густую устойчивую пенку. Я заказываю зерновой кофе на https://espako.store/ru/product-category/kava/ и часто экспериментирую с этими регионами. Доминикана получается очень мощной и бодрящей с утра, а Коста-Рика дает более изысканный и утонченный эспрессо. Если любите густой кофе с глубоким послевкусием - берите Доминикану.

==========