

# Tasting Guide

Natürlich muss man kein ausgebildeter Kaffee-Experte sein, um eine Tasse guten Espresso zu genießen. Doch wer die Feinheiten der zwölf Grands Crus von Nespresso kennt, macht den Genuss zu einem Fest für die Sinne.



NESPRESSO  
NOTEN

# Nespresso Grands Crus

Jeder der zwölf Nespresso Grands Crus hat eine unverkennbare Persönlichkeit. Genießen Sie Tasse für Tasse die speziellen Geschmacksnoten und Aromen.

## Die Espresso Grands Crus:

### Ristretto

Der typische italienische Espresso: Kurz, stark, mit vollem Körper und einer leicht säuerlichen Note hinterlässt er einen lang anhaltenden Nachgeschmack.

**Herkunft:** „Milde“ aus Ostafrika, Kolumbien und Mittelamerika bedingen das leicht säuerliche Aroma.

Brasilianischer Arabica und afrikanischer Robusta geben ihm die Stärke.

**Aromen:** Milde Schokoladennoten verfeinern das intensive Röstaroma.

**Stärke:** 10

### Arpeggio

Eine mediterrane Mischung par excellence mit starkem Charakter, vollem Körper und langem, exquisitem Nachgeschmack. Die Crema ist von dichter Konsistenz und bleibt bis zum letzten Schluck erhalten.

**Herkunft:** Hauptsächlich „Milde“ aus Mittelamerika, die Zugabe von brasilianischem Arabica verstärkt Körper und Farbe und sorgt für die Konsistenz der Crema.

**Aromen:** Ein intensives Röstaroma mit zarten Holz- und Kakaonoten.

**Stärke:** 9

### Roma

Durch die perfekte Mischung aus Finesse, Stärke und Fülle ideal für einen kurzen, aber nicht zu starken Espresso.

**Herkunft:** Mittelamerikanische Kaffees, deren Intensität von den hoch gelegenen Anbaugebieten kommt. In ähnlicher Menge werden brasilianischer und afrikanischer Kaffee hinzugefügt, die für Körper und Rundheit im Mund sorgen.

**Aromen:** Mildes Röstaroma, verfeinert durch einen leichten Säuregeschmack. Süße und holzige Noten.

**Stärke:** 8

### Decaffeinato Intenso

Ein intensiver, reicher Geschmack und verstärkte Säure verleihen dieser entkoffeinierten Sorte die ganze Stärke eines echten Espressos.

**Herkunft:** Hauptsächlich lateinamerikanische Arabicas gemischt mit Robusta, der ihm mehr Körper und Charakter verleiht.

**Aromen:** Röstaromen und schokoladige Noten werden vom starken Körper perfekt ergänzt. Crema und Kaffee haben eine bemerkenswerte aromatische Fülle.

**Stärke:** 7

### Livanto

Eine ausgeglichene Mischung, mit charakteristisch dichtem und samtigem Aroma für einen einzigartig abgerundeten Espresso.

**Herkunft:** Beste Sorten aus hochlagigen Anbaugebieten in verschiedenen lateinamerikanischen Ländern. Etwas Arabica-Kaffee sorgt für die Reichhaltigkeit dieses Kaffees.

**Aromen:** Duftende Holznoten mit feiner, aber wahrnehmbarer Getreidenote, angereichert mit Röstaroma.

**Stärke:** 6

### Capriccio

Ein Espresso mit vollem Körper, der gleichzeitig cremig, mild und reichhaltig ist. Mit dichter Crema, die das Licht herrlich reflektiert.

**Herkunft:** Die südamerikanischen „Milden“ aus hohen Lagen verleihen dieser Mischung eine gute Säure und ein liebliches Aroma. Die Fülle kommt durch das ausgewogene Verhältnis von brasilianischem Arabica und afrikanischem Robusta zustande.

**Aromen:** Sanfte Getreidenoten von der Crema.

**Stärke:** 5

### Volluto

Leicht geröstet, aber mit vollem Körper ist der Geschmack rund und frisch mit einem Hauch von Getreide, sein Charakter wird durch die leichte Säure verstärkt.

**Herkunft:** Vorwiegend brasilianischer Arabica mit mildem Charakter und Butternote. Gemischt mit kolumbianischem Arabica für ein leichtes Fruchtroma.

**Aromen:** Ausgewogene fruchtige Aromen mit einem Hauch von Butter- und Holznoten.

**Stärke:** 4

### Così

Ideal für Espresso-Liebhaber, die gerne eine milde, sanfte Crema und die frische Säure mit einem Hauch Zitrone mögen.

**Herkunft:** Feinste Arabicas aus Ostafrika verleihen eine feine Säure, die vom Geschmack und dem leichten Körper der zentralamerikanischen Arabicas ausgeglichen wird. Ergänzt durch eine Brise milden brasilianischen „Santos“-Kaffees.

**Aromen:** Charakteristische aromatische Zitronennote.

**Stärke:** 3

### Decaffeinato

Die leichtere und cremigere entkoffeinierte Variante ist eine hervorragende milde und zugleich leicht säuerliche Mischung. Die Crema zeichnet sich durch haselnussbraune Farbe und beständige Konsistenz im Mund aus.

**Herkunft:** Verschiedene südamerikanische Arabicas, die für Säure und Balance zuständig sind. Afrikanische Robustas verfeinern den Charakter.

**Aromen:** Rote Früchte, wie man sie von Weinen kennt, sowie eine süße Note mit einem Hauch von getrockneten Früchten und Butter.

**Stärke:** 2



Nicht nur ausgesprochene Kaffee-Connaisseurs wissen, dass Kaffee nicht gleich Kaffee ist. Ähnlich wie auch bei Wein sind es je nach Sorte und Herkunft ganz spezielle Geschmacksnoten und Eigenschaften, die einen Kaffee auszeichnen. Für die zwölf Grands Crus von Nespresso kommen natürlich nur die besten Bohnen aus erstklassigen Anbaugebieten in Frage. Doch das ist lediglich die Grundlage für höchsten und vor allem gleich bleibenden Kaffeegenuss. Denn erst die Mischung, Röstung und Mahlung der einzelnen Kaffeearten machen daraus einen erstklassigen Grand Cru mit einem ganz speziellen Charakter. Dafür werden die verschiedenen Eigenschaften der einzelnen Kaffeearten sorgsam kombiniert – so muss nicht nur die Menge genau richtig sein, sondern auch Röstungsgrad und -dauer müssen exakt aufeinander abgestimmt sein. Großes Können, sehr viel Hingabe und höchste Sorgfalt der Nespresso-Experten sind dafür notwendig. Das Ergebnis sind einzigartige Grands Crus, die mit ihrem charakteristischen Geschmack und Aroma für jede Vorliebe und jede Tageszeit das Richtige bieten. In einer Tasse Nespresso steckt nicht nur der voll entfaltete Zauber der Kaffeebohne, sondern auch je nach Mischung und Röstung ganz bestimmte Aromen, die den Charakter und den unvergleichlichen Geschmack eines jeden einzelnen Nespresso Grand Cru kreieren. Ganz genau so wie bei Spitzenweinen bietet jeder Grand Cru für sich eine spezielle Magie für ein Fest der Sinne. Grundsätzlich kommen vier Hauptaromen zur Geltung: herbe Holz-Geschmacksnoten, erfrischende Citrus-Merkmale, belebende Frucht-Wein- und besonders schmeichelnde Butter-Geschmacksrichtungen.

Um die ganze Bandbreite und Vielfalt einer perfekten Tasse Espresso auskosten, sind übrigens vier unserer fünf Sinne gefragt. So beginnt der Genuss eines Grands Crus mit den Augen – man nimmt die Farbe des Kaffees wahr und die Crema, deren Konsistenz im Idealfall gleich bleibend cremig ist, mit der Tendenz, an der Tasse zu haften. Wichtiger Indikator für die Feinheit der Crema sind viele kleine, feste Bläschen, die das Licht reflektieren. Als Nächstes lässt uns der Geruchssinn das Aroma genießen – oder vielmehr die verschiedenen Aromen. Denn neben dem ausgeprägten Röstaroma, das, wie der Name schon sagt, beim Rösten entsteht und den Geruch von Kaffee bereits bei der Zubereitung verströmt, gibt es noch viele andere aromatische Noten, die der Connaisseur beim Aroma-Test wahrnehmen kann. Dazu riecht man zunächst über der Crema am frisch zubereiteten Kaffee. Dann rührt man den Kaffee um und riecht währenddessen noch einmal, und je nach Sorte werden dabei verschiedenste andere Aromen frei. So etwa das Kakaoaroma, das an Bitterschokolade und manchmal auch ein wenig an Lakritze erinnert. Oder die Holznoten, die an getrocknetes Holz oder an in Holzfässer gereifte Produkte denken lassen, vereinzelt auch an den Duft von Nadelhölzern. Getreidenoten sind meist weniger ausgeprägt und rufen die Erinnerung an Brot, Toast, Cerealien oder auch getrocknete Nüsse oder Mandeln hervor. Butteraromen hingegen ähneln dem Duft von Vanille oder Karamell, wie man ihn von Keksen und Kuchen kennt. Die Frucht-Wein-Noten hingegen verleihen dem Kaffee einen Hauch von roten Früchten wie Beeren, aber auch Rosinen, Aprikosen, Pflaumen oder Äpfeln. Sehr ausgeprägt können auch die Zitrusnoten sein, die an Zitrone oder Orangen erinnern. Schließlich kommt der Geschmackssinn ins Spiel, der wichtigste Sinn für den Kaffeegenuss. Die beiden wichtigsten und stärksten Geschmackseindrücke, die Kaffee hinterlässt, sind Säure und Bitterkeit. Die Bitterkeit ist vor allem für den Nachgeschmack des Kaffees wichtig und wird hinten an der Zunge geschmeckt, während die Säure, die dem Kaffee seinen „Biss“ verleiht, an den Zungenrändern wahrgenommen wird. Durch Zugabe von Zucker kann man auch Süße schmecken. Und noch ein Sinn spielt eine nicht unwesentliche Rolle, der oft vergessen wird: der Tastsinn. Mit ihm wird der Körper des Kaffees wahrgenommen, also seine Fülle, Viskosität und Dichte. Ein voller Körper fühlt sich im Mund dick und zähflüssig an, während ein zu dünner Körper eher einen wässrigen Eindruck hinterlässt. Die wahrgenommene Stärke eines Kaffees hängt letztendlich von Röstungsgrad, Körper und Bitterkeit ab und hat nichts mit dem Koffein zu tun.

## Die Lungo Grands Crus:

### Vivalto

Ein intensiver Lungo, der ein ausgeprägtes Röstaroma mit einer zarten blumigen Note vermischt. Mit bemerkenswerter Crema und mildem Aroma eignet er sich besonders dazu, mit Milch serviert zu werden.

**Herkunft:** Feinste südamerikanische Arabicas aus hohen Lagen geben dieser Mischung die Balance und eine leichte Säure. Ostafrikanischen Arabicas verleihen ihm eine blumige Note, während „Southern Minas“-Kaffee aus Brasilien seine Stärke betont und für die nötige Bitterkeit sorgt.

**Aromen:** Ein ausgezeichnetes Röstaroma, eine leichte Holznote, eine milde Getreidenote und eine zarte blumige Note.

**Stärke:** 6

### Decaffeinato Lungo

Ein Kaffee mit einem sanften Körper und einer feinen Abrundung im Mund. Durch die lange Röstung entwickeln sich schmackhafte Röstaromen.

**Herkunft:** Eine Kombination von ausgezeichneten lateinamerikanischen Arabicas aus Brasilien und Kolumbien sorgt für Ausgewogenheit, während etwas Robusta-Kaffee den Charakter verstärkt.

**Aromen:** Ausgeprägte Röstaromen.

**Stärke:** 5

### Finezza

Ausgewogene, lieblich und sanft fruchtige Mischung, die im zarten Körper aufblüht. Der Charakter wird durch eine leichte Säure geprägt.

**Herkunft:** Ausgewählte Arabicas aus hohen Lagen in Zentralamerika und brasilianische „Southern Minas“-Arabicas. Die beigefügten Arabicas aus Ostafrika geben dem Kaffee die fruchtigen Noten, etwas afrikanischer Robusta akzentuiert den Charakter.

**Aromen:** Zitronige Noten in Balance mit den Röstaromen. Der dicke Schaum lässt ein süßes Aroma freiwerden, das an Karamell erinnert.

**Stärke:** 4