

符號說明： 也適合加牛奶

 新豆

因豆子價格不同，如您選購的品項非賣場上標示價格，歡迎透過問與答與我們確認金額，再至各賣場頁面上下標，謝謝。

➤ 更新日期: 2020/04/01

COFFEE REVIEW 之星 (自烘豆送評)					
烘焙程度	國家	豆種風味	$\frac{1}{4}$ 磅	半磅	一磅
中深	1. 蘇門答臘 	印尼 蘇門答臘 虎皇 林東曼特寧 Sumatra Raja Harimau Lintong Espresso 強烈及心滿意足的蘇門答臘，大地氣息，煙草、可可、甜感、柑橘滿足了這個扣人心弦的產區沒有蘇門答臘既定印象過度的泥土氣息。分享給喜歡這個風格的朋友們，這是一支極好，富於意義的咖啡。 Espresso評測： 風味：豐富的，巧克力與深刻和諧的麝香氣息。煙草，海鹽巧克力牛奶糖，無花果乾，粉紅葡萄柚、薰衣草，清新的大地氣息。醇厚、柔滑的口感。富有短促的煙草與可可，尾韻有悠長的精緻花香與大地氣息。加了三倍牛奶後有令人極其滿意的深刻甜感，活潑及令人印象深刻的風味		275	550
中淺	2. 肯亞 	肯亞 冽里 紅絲絨/夜裡花™ AA 19/01批次 Kenya Nyeri Yerihaar AA Lot 1901 espresso 經典的肯亞濃縮，深刻的花香、水果果汁、跟巧克力，做成卡布奇諾特別誘人。 Espresso評測： 風味：濃縮咖啡盲測，豐富、深刻的甜酸感。黑醋栗、黑巧克力、雪松、羅望子，小蒼蘭香氣。輕快柔滑口感，羅望子、巧克力、雪松互相共鳴。三倍牛奶時，平衡、飽和的黑巧克力、小蒼蘭花香風味。 ※由於品種的關係，加上烘焙過後會有爆裂產生貝殼豆的情形，屬於正常的現象喔。		325	650
中	3. 哥斯大黎加 	哥斯大黎加 Aris 紅蜜 Costa Rica Aris Red Honey 細緻多層次的哥斯大黎加紅蜜，特別的濃縮烘焙，凸顯了花香跟水果調性。 Espresso評測： 風味：細緻的花香跟水果調性。濃縮杯有紫藤花、杏桃乾、檀香、杏仁脆片、糖蜜香氣。飽和的糖漿口感，細緻悠長尾韻。加了三倍牛奶後，明顯的紫藤花跟杏桃香氣，平衡的杏仁碎片跟糖蜜伴隨著檀香風味。		200	400
中淺	4. 肯亞 	肯亞 祈安布 烏克栗栗/黑莓皇后 1905批次 Kenya Kiambu AB Ukili 1905 Lot 經典的肯亞，明亮、果汁調性，帶有黑莓跟甜香，特別明亮的酸感。 風味：深刻的酸甜感，豐富的香氣。紅醋栗果醬、金銀花(忍冬)、檀香、紅糖、馬鬱蘭香氣。酸中帶甜、活潑果汁口感。尾段則是紅醋栗跟檀香香氣。		300	600
淺	5. 衣索比亞 	衣索比亞 日曬 耶加雪夫 藍驢子批次2 (自選批次) Ethiopia Natural Yirgacheffe Blue Donkey Lot 2 (exclusive lot) 莓果及堅果凸顯出特別乾淨的日曬耶加雪夫，伴隨著悠長的辛香調性花香。 風味：精緻，莓果調性，深刻的甜感。杯中有野草莓、蜂蜜、小蒼蘭、橡木、杏仁糊。明亮的酸值、果汁般的酸甜感；活潑，柔滑的口感。和諧、飽滿的風味環繞著，特別是野草莓、杏仁。		300	600
深	6. N/8特調 	小黑貓配方 Black-Meow Blend 傳統義式風格的濃縮，苦中帶甜，易於親近，帶有漂亮的巧克力調性。 Espresso評測： 風味：苦中帶甜、輕柔烘焙調性，巧克力口感。香氣帶有巧克力軟糖、榛果、青蘋果、糖蜜、雪松。絲滑口感，清爽、豐富尾段。喝起來像是傳統義式濃縮，加了三倍牛奶後，苦甜平衡，和諧的烘焙風味。		165	330
<p>CR送測烘焙度說明： CR's roast-level is different from us, we will roast the coffee same as we send to CR. And the roast-level will depend on our machine, CM-100. CM-100 also is a SCA Certification roast color machine.</p> <p>我們的烘法會跟送Coffee Review的烘法一樣。 Coffee Review的烘焙度檢測儀器跟我們的不一樣，因為我們的儀器有經過SCA認證，因此會以我們的儀器為主。</p>					

嚴選豆					
烘焙程度	國家	豆種風味	1/4磅	半磅	一磅
淺	7. 衣索比亞	衣索比亞 日曬 耶家雪菲 波雅啡/莓果園 G1 19/03 批次 Ethiopia Natural Yirgacheffe Boyrfi G1 19/03 Lot 風味：乾香是奔放明亮的檸檬馬鞭草、草莓、百香果香氣，喝入口感受到莓果調性，藍莓、葡萄、橘子般的果汁酸甜，尾段帶有飽滿的水果糖甜味，口中檸檬馬鞭草香氣悠長。		300	600
淺	8. 衣索比亞	衣索比亞 日曬 罕貝拉莊園 單一農場 單層慢速乾燥【Bishan Fugu】060 批次 Ethiopia Natural Guji Hambela Bishan Fugu SFP SLD Natural Lot060 風味：乾香是茉莉花、覆盆子，沉穩的莓果香氣，葡萄果乾、藍莓果汁口感，滑順厚實，尾韻是水蜜桃風味，紅糖甜感悠長。		300	600
淺	9. 衣索比亞	衣索比亞 水洗 古吉 蘇魁克托單一莊園 丹曦地塊批次 G1 Ethiopia Washed Guji Danse SFP Suke Quto/Tade GG Farm G1 風味：清爽，桃子，深刻的甜感；入口是柳橙風味，夾帶白柚，橙花香氣，乾淨清爽的口感。		275	550
淺	10. 衣索比亞	衣索比亞 水洗 科洽雷 莎歐納/風之谷 G1 19/02 批次 Ethiopia Washed Kochere Saona G1 Lot.19/02 風味：杏桃、野生蜂蜜、茉莉花香氣，明亮的果汁酸甜感，飽滿的糖漿口感，尾段有短促的杏桃跟檸檬皮，悠長的蜂蜜香氣。		290	580
淺	11. 衣索比亞	衣索比亞 厭氧蜜處理 西達摩 班莎 Ethiopia Anaerobic Honey Sidamo Bensa 風味：清爽，桃子，深刻的甜感，明亮的茉莉花、橙花、水蜜桃香氣；入口後明顯的水蜜桃風味，尾段帶有柳橙和太妃糖香氣，糖漿般甜感，和諧悠長。		375	750
淺	13. 衣索比亞	衣索比亞 厭氧日曬 耶家雪菲 藍驢子 卡卡愛特別版 Ethiopia Anaerobic Natural Yirgacheffe BlueDonkey Kakalove Special Lot 風味：豐富強烈的香氣，波羅蜜、百香果、芒果、紫羅蘭花香，明亮的酸質，果汁般的酸甜感，尾段風味是芒果、鳳梨風味，紫羅蘭花香，加上太妃糖的甜感，十分悠長。	275	-	-
淺	12. 哥倫比亞	哥倫比亞 水洗 希望莊園 布宜諾艾利斯 瑰夏/藝妓 Colombia Washed La Esperanza Geisha Buenos Aires 風味：豐富的白柚與檸檬皮香氣，紅糖，香吉士，檸檬風味，尾段是短促的柑橘，悠長的白花，大吉嶺紅茶的香氣。	350	-	-
中淺	13. 哥倫比亞	哥倫比亞 日曬 蘭姆桶發酵 聖荷西莊園 (酒香) Colombia Natural/Barrel fermented Finca San Jose Estate 風味：杯中香氣有奔放濃烈的威士忌香氣，黑巧克力、杏仁醬，深刻的酸甜結構，威士忌，帶有紅酒的酸質，飽滿的糖漿口感，核果，酒香巧克力的尾韻，很特別的體驗。	400	-	-
中淺	14. 哥倫比亞	哥倫比亞 水洗藝妓/瑰夏 維拉省 羅馬(小丘)莊園 羅德里戈·桑切斯小農 Colombia Washed Geisha Huila La Loma Rodriguez Sanchez 風味：豐富的蜂蜜、橙皮、甜桃香氣；入口有甜瓜、哈密瓜風味，尾段是楓糖甜感，夾帶檸檬馬鞭草、青茶香氣，悠長。	250	-	-
中淺	15. 哥倫比亞	哥倫比亞 日曬 娜玲瓏 迪維索莊園 (酒感) Colombia Natural El Diviso 風味：香氣帶有葡萄酒感、芒果、百香果，酒漬櫻桃的酸甜口感，尾段有櫻桃風味，帶有巧克力口感。		290	580
中淺	16. 葉門	2019葉門摩卡 競標豆: PM1926, Majma' Adal Port of Mokha 2019 Auction Lots : PM1926, Majma' Adal 風味：乾香帶有黑莓，杏仁沉穩的香氣，葡萄柚上揚的酸質，深色莓果調性風味，果汁酸甜口感，尾段是巧克力調性，奶油感。	400	-	-
中淺	17. 墨西哥	墨西哥 水洗 伊佐藍微批次 波本 酒桶靜置 Mexico Washed Microlot Ixhuatlan del Café Bourbon Barrel 風味：杯中香氣帶有威士忌，葡萄乾、黑巧克力、杏仁醬，帶有紅酒的酸質，滑順飽和口感，尾段以水果調性的黑可可收尾	240	-	-
中淺	18. 衣索比亞	衣索比亞 水洗 耶家雪菲 杜梅索 Ethiopia Washed Yirgacheffe Dumerso 風味：均衡的紅茶香氣，李子般的酸甜感，尾段是柑橘跟短促的花香，糖蜜般滑順口感。		210	420

NEW

NEW

	19. N/A特調		棉花糖配方(2019 ICT國際咖啡品鑑大賽 金獎) Marshmallow Blend (Gold Medal of International Coffee Tasting 2019 (2019 ICT)) 風味：烤榛果，溫和的酸質，奶油糖，些微巧克力風味，和諧的紅糖尾韻甜感，夾帶紅茶香氣。	230	460
	20. 宏都拉斯		宏都拉斯 日曬 El Puente-La Pedro Honduras Natural El Puente-La Pedro 風味：杯中有雪松、葡萄乾、楓糖香氣；入口後有李子，葡萄乾風味，清爽的甜感帶有活潑的酸質，尾段帶有細緻的巧克力風味和奶油甜感。	300	600
	21. 宏都拉斯		宏都拉斯 日曬 聖文森處理廠 海洛小農 IHCAfe90 種 (酒感) Honduras Natural Santa Barba SV Jairo Galeas IHCAFE 90 (Wine) 風味：香氣有葡萄乾，蜜餞，黑莓，一點點葡萄酒感，果汁般的酸甜感，尾韻是櫻桃、葡萄乾風味，活潑、柔順口感。	325	650
	22. 蘇門答臘		印尼 蘇門答臘 日曬處理 蘇北省 藍眼曼特寧 Sumatra Natural SUM-North Lake Toba 風味：香氣帶有香料，奶油糖；入口後有巧克力風味，堅果調性的甜感，溫和柔滑的口感，短促的櫻桃，肉桂香氣。	250	500
	23. 瓜地馬拉		瓜地馬拉 水洗 卡布奇諾莊園 Guatemala Washed Finca Cappuccino 風味：香料，杏仁，楓糖香氣，杯中風味有巧克力，甜棗乾，口感乾淨，堅果甜感。 加牛奶後，葡萄乾、麥芽糖甜感。	200	400
	24. 薩爾瓦多		薩爾瓦多 水洗 勇士莊園 El Salvador Washed SAN CARLOS RFA SHG 風味：烤杏仁，榛果香氣，巧克力，堅果調性，尾韻是奶油般的滑順甜感。 加牛奶後，榛果調性，麥芽糖明顯。	240	480
	25. N/A特調		寂靜配方 Silence Blend 風味：香氣有楓糖、堅果，杯中有葡萄乾、蔓越莓乾、烤榛果風味，尾韻是飽滿的紅糖甜感，奶油、榛果，奶油般的滑順口感。 加牛奶後，堅果調性、太妃糖甜感明顯。	240	480
	26. 衣索比亞		衣索比亞 日曬 古吉 Ethiopia Natural Guji 風味：乾香有雪松香氣；入口後有藍莓、椰棗、楓糖，柔和溫潤的苦巧克力尾段帶來甜感。 加牛奶後，有點像奶油餅乾香氣加上巧克力牛奶。	200	400
	27. 衣索比亞		衣索比亞 水洗 耶家雪菲 Ethiopia Washed Yirgacheffe 風味：雪松香、巧克力、水仙花類、薄荷香氣；入口後有柔滑口感，巧克力跟香料風味。 加牛奶後，花香、楓糖甜感。	180	360
	28. 哥倫比亞		哥倫比亞 水洗 胡安布小農精選 娜玲瓏 Colombia Washed Juanambu Buesaco-Nariño 風味：香氣帶有巧克力、奶油糖，杯中風味帶有烤榛果、杏仁、焦糖、奶油般醇厚口感。 加牛奶後，杏仁調性、奶油糖明顯。	200	400
	29. 哥倫比亞		巴西 去果皮日曬 摩吉安娜 瑞可利歐/遊樂園莊園 黃波旁 Brazil Fazenda Recreio Yellow Bourbon Pulped Natural 風味：堅果、黑巧克力、奶油、焦糖。 加牛奶後，堅果、黑糖、奶油風味。	150	300
	精選 特調	30. N/A特調	義式雙魚特調 Pisces Blend 風味：花生，堅果等...，豐富核果味，香濃醇厚，尾韻回甘。 加牛奶後，有開心果風味。	180	360