

gustav / September 03, 2009 01:59AM

[Re: 碧利咖啡烘焙館](#)

碧利有機整體口感類似苦味較突出而酸味較內斂的頂級藍山，乾淨、飽滿，特別的是香味聞起來有種奶油味，而喝過之後喉頭的韻味不像藍山那樣屬於烘烤地瓜的焦糖甘感，而是有點沉穩、若有所思的微甘苦韻，很有意思。

新莊碧利烘培館老闆說，因為這邊客人都大不喜歡酸味，所以有些時候這支豆子會烘得長一點，以應市場口味，不過他個人則喜歡淺焙一點的味道。喜歡精品味道的人，推薦向新莊碧利探味，記得，要說你喜歡淺焙還是深焙喔！

---

gustav / August 06, 2009 01:27AM

[\[新莊\] 碧利咖啡烘焙館](#)

碧利咖啡烘焙館

屬於自家烘培的咖啡館，也賣一般飲品。2008年間發現，記得當時精品豆只有夏威夷cona、碧利有機、蘇門達臘黃金曼特寧和牙買加特級藍山，2009年時種類數已經有當時的三倍多了。

台北縣新莊市民安西路38巷2號

02-22030388

印象中這裡的咖啡味屬年輕口味，輕巧的酸味有被珍惜，曾經有一次買過碧利有機送給朋友，結果過沒多久朋友告訴我，有一次碰巧微星科技旗下的某企業老總到他那邊談事情而嚐到這支咖啡，對這一支咖啡大為讚賞，從此我就常常進貢這一支豆子給那位朋友。碧利有機的特色有如苦味略重些、body更為厚實的藍山，質感柔和不失穩重，而這一位烘豆師烘的口感非常純淨，香味濃郁，且味覺層次也挺豐富，值得一嚐。

Edited 2 time(s). Last edit at 09/05/2009 07:19PM by gustav.

---