



INDIA

Monsooned

Malabar AA

In der Region Chikmagalur wird der Großteil des indischen Kaffees angebaut und aufbereitet. Dort wachsen die Kaffees an steilen Berghängen auf 1100m Höhe. Unser Monsooned Malabar stammt von der Karadykan Estate, die sich in Chikmagalur befindet. Im Jahr 1890 wurde Karadykan von den zwei britischen Brüdern W.L. und C.S. Crawford gegründet und ging später in den Besitz von Sangameshwar Coffee über. Durch die Feuchtigkeitsaufnahme während des Monsunregens entwickelt der Kaffee sein außergewöhnliches Tassenprofil und Aroma.

REGIONAL

QUALITÄT

Land India
Region Chikmagalur, Karnataka
Kaffeefarm Karadykan Estate
Ref. Nr. P11021
Kaffeeart Arabica
Erntejahr 2023
Erntezeit Dec. - April
Anbauhöhe 1000m
Varietäten S795, S9 & Catimor
Quality Monsooned Malabar AA
Aufbereitung Monsooned
Bodenverhältnisse Lehmige Lateritböden

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 9,90%
Geruch clean
Farbe gelb
Defekte 0-5 defects
Screen Size AA/18+



TOUTON
- SPECIALTIES-COFFEE -

CUPPING

CUPPING SCORE
82 (TSP Q-Arabica Grader)

TASSENPROFIL
Schokolade | Tabak | geröstete Nüsse | braune Gewürze

SÄURE

3

KÖRPER

9

AROMA

4

ESPRESSO

TASSENPROFIL
geröstete Haselnuss | braune Gewürze | Pfeiffentabak

SÄURE

4

KÖRPER

8

AROMA

4