INDIEN

MONSOONED MALABAR AA, ASPINWALL, S795, S9 & CATIMOR



In der Region Chikmagalur, im Herzen der indischen Westghats, gedeiht ein Großteil des indischen Kaffees. Auf etwa 1100 Metern Höhe wachsen die Kaffeepflanzen an steilen Berghängen und profitieren vom idealen Klima dieser Höhenlage. Unser Monsooned Malabar stammt von der traditionsreichen Karadykan Estate, die seit ihrer Gründung im Jahr 1890 durch die britischen Brüder W.L. und C.S. Crawford besteht und heute Teil von Sangameshwar Coffee ist.

Der Monsooned Malabar erhält sein einzigartiges Geschmacksprofil durch ein besonderes Aufbereitungsverfahren: Während der Monsunzeit nimmt der Rohkaffee über Wochen hinweg Feuchtigkeit aus der Luft auf – ein natürlicher Prozess, der ihm sein charakteristisches Aroma und seine außergewöhnlich weiche Tasse verleiht.

TASSENPROFIL

Milchschokolade | Pfeifentabak | geröstete Haselnuss

Säure	**5**
Körper	**8**
Aroma	**5**

REGIONALS

QUALITÄT

Land Indien
Region Malabar
Kaffeefarm Karadykan Estate
Ref. No. P11804
Kaffeeart Arabica
Qualität Monsooned Malabar AA
Erntejahr 2025/26
Erntezeit Dezember - April
Erntemethode Handernte "Picking"
Anbauhöhe 1100 m
Varietät S795, S9 & Catimor
Aufbereitung Monsooned
Bodenverhältnisse Lehm- & Lateritboden
Verpackungsart 50,00 KG/Bag Jute Bag

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 11,60%
Geruch sauber
Farbe blass-gelblich
Defekte 0-2 Defekte
Screen Size 18+

CUPPING SCORE

81,00 (TSP Q-Arabica Grader)

Touton Specialties GmbH | Steinhoeft 5 – 7 | 20459 Hamburg
+49 (0) 40 334 693 100 | info.specialties.coffee@touton.com

touton
SPECIALTY COFFEE