

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

Milkschokolade | Pfeifentabak | geröstete Haselnuss

Säure	5	
Körper	8	
Aroma	5	

TASSENPROFIL ESPRESSO

braunes Gewürz | Zartbitterschokolade

Säure	4	
Körper	8	
Aroma	5	



REGIONALS

QUALITÄT

Land Indien

Region Malabar

Kaffeefarm Karadykan Estate

Ref. No. P11826

Kaffeeart Arabica

Qualität Monsooned Malabar AA

Erntejahr 2025/26

Erntezeit Dezember - April

Erntemethode Handerte "Picking"

Anbauhöhe 1000 m

Varietät S795, S9 & Catimor

Aufbereitung Monsooned

Bodenverhältnisse Lehm- & Lateritboden

Verpackungsart 50,00 KG/Bag Jute Bag

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 10,00%

Geruch schmutzig

Farbe blass-gelb

Defekte 0-7 Defekte

Screen Size 18+

CUPPING SCORE

81,00 (TSP Q-Arabica Grader)