INDIEN

MONSOONED MALABAR AA, ROBUSTA, ASPINWALL

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 AA stammt von der Karadykan Estate, die sich in Chikmagalur befindet. Im Jahr 1890 wurde Karadykan von den zwei britischen Brüder 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.

TASSENPROFIL

braunes Gewürz | Getreide | Milchschokolade | Pfeifentabak | geröstete Haselnuss | sanfter Robusta Geschmack

Säure	**2**
Körper	**9**
Aroma	**4**

TASSENPROFIL ESPRESSO

Kakaonibs | geräuchertes Holz | Pfeifentabak

Säure	**2**
Körper	**8**
Aroma	**5**

REGIONALS

QUALITÄT

Land Indien
Region Malabar
Kaffeefarm
Ref. No. P11022
Kaffeeart Robusta
Qualität Monsooned Malabar AA
Erntejahr 2023
Erntezeit Dezember - April
Erntemethode Handernte "Picking"
Anbauhöhe 1000 m
Varietät S795, S9 & Catimor
Aufbereitung Monsooned
Bodenverhältnisse Lehmiger Lateritboden
Verpackungsart 60,00 KG/Bag Jute Bag

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 9,90%
Geruch sauber
Farbe gelblich
Defekte 0-5 Defekte
Screen Size AA / 18+

CUPPING SCORE

(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