

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 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.

TASSENPROFIL

braunes Gewürz | Getreide | Milkschokolade | 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 Handerte "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)