

# INDIEN

## MONSOONED MALABAR AA, ASPINWALL, S795, S9 & CATIMOR

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

Schokolade | Tabak | geröstete Nuss | braunes Gewürz

<b>Säure</b>	<b>4</b>	<div style="width: 20%;"></div>
<b>Körper</b>	<b>8</b>	<div style="width: 80%;"></div>
<b>Aroma</b>	<b>6</b>	<div style="width: 40%;"></div>

### TASSENPROFIL ESPRESSO

braunes Gewürz | Zartbitterschokolade

<b>Säure</b>	<b>4</b>	<div style="width: 20%;"></div>
<b>Körper</b>	<b>8</b>	<div style="width: 80%;"></div>
<b>Aroma</b>	<b>5</b>	<div style="width: 30%;"></div>



## REGIONALS

### QUALITÄT

**Land** Indien

**Region** Malabar

**Kaffeefarm** Karadykan Estate

**Ref. No.** P11276

**Kaffeeart** Arabica

**Qualität** Monsooned Malabar AA

**Erntejahr** 2024

**Erntezeit** Dezember - April

**Erntemethode** Handerte "Picking"

**Anbauhöhe** 1000 m

**Varietät** S795, S9 & Catimor

**Aufbereitung** Monsooned

**Bodenverhältnisse** Lehmiger Lateritboden

**Verpackungsart** 50,00 KG/Bag Jute Bag

### GREEN GRADING

**Feuchtigkeit** 12,00%

**Geruch** sauber

**Farbe** blass-gelblich

**Defekte** 0-5 Defekte

**Screen Size** AA/ 18+

### CUPPING SCORE

82,00 (TSP Q-Arabica Grader)