

# 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

Pfeifentabak | Kakao | braunes Gewürz | geröstete Nuss

|               |          |             |
|---------------|----------|-------------|
| <b>Säure</b>  | <b>5</b> | <div></div> |
| <b>Körper</b> | <b>7</b> | <div></div> |
| <b>Aroma</b>  | <b>5</b> | <div></div> |

### TASSENPROFIL ESPRESSO

braunes Gewürz | dunkle Schokolade

|               |          |             |
|---------------|----------|-------------|
| <b>Säure</b>  | <b>4</b> | <div></div> |
| <b>Körper</b> | <b>8</b> | <div></div> |
| <b>Aroma</b>  | <b>5</b> | <div></div> |



## REGIONALS

### QUALITÄT

**Land** Indien

**Region** Malabar

**Kaffeefarm** Karadykan Estate

**Ref. No.** P11277

**Kaffeeart** Arabica

**Qualität** Monsooned Malabar AA

**Erntejahr** 2024

**Erntezeit** Dezember - April

**Erntemethode** Handerte "Picking"

**Anbauhöhe** 1100 m

**Varietät** S795, S9 & Catimor

**Aufbereitung** Monsooned

**Bodenverhältnisse** Lehm- & Lateritboden

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

### GREEN GRADING

**Feuchtigkeit** 10,30%

**Geruch** sauber

**Farbe** blass-gelb

**Defekte** 0-9 Defekte

**Screen Size** 18+

### CUPPING SCORE

81,00 (TSP Q-Arabica Grader)