



GUATEMALA

Monsooned

Malabar AA

REGIONAL

QUALITÄT

Land India

Region Chikmagalur,
Karnataka

Kaffeefarm Karadykan
Estate

Ref. Nr. P11020

Kaffeeart Arabica

Erntejahr 2023

Erntezeit Dec. - April

Anbauhöhe 1100m

Varietäten S795, S9 &
Catimor

Quality Monsooned
Malabar AA

Aufbereitung

Monsooned

Bodenverhältnisse

Lehmige Lateritböden

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 9,80%

Geruch clean

Farbe gELB

Defekte 0-5 defects

Screen Size SHB 18+



TOUTON
- SPECIALTIES-COFFEE -

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 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.

CUPPING

CUPPING SCORE

82 (TSP Q-Arabica Grader)

TASSENPROFIL

geröstete Haselnuss | braune
Gewürze | dunkle Schokolade |
Pfeifentabak

ESPRESSO

TASSENPROFIL

Pfeifentabak | Kakaonibs |
braune Gewürze

SÄURE

3

KÖRPER

9

AROMA

4

SÄURE

4

KÖRPER

8

AROMA

6