

Cuppingskema

Dato: 26-09-2013 **Kaffe:** Espresso A2

Farmer: Blend

Land:

Dato for ristning:

Pris for 250 g.:

Risteri: Øristeriet

Duft & Kvalitet	Stikord						
Kvalitet og ristning af bønnerne: Hvordan ser bønnerne ud? Er den ens ristet?	God kvali, flotte bønner	1	2	3	4	5	6
Kaffeduft før kværnet Hvad dufter bønnerne af	Let duft af friskhed, ingen ristning						
Kaffeduft efter kværnet Hvad dufter bønnerne af							
Breaket							
Kaffeduft i breaket	Let syrlig i duften, utrolig frisk						
Cupping							
Grundsmag; Syrlig, Sødme, Bitterhed (lav vs. høj)	God høj sødme krydret med noget syrlighed						
Aromatisk særpræg, aroma generelt: Blomster, Blød, Citrus, Chokolade, Drue, Frugtig, Græs, Karamel, Kraftigsuppe Krydret, Malt, Nødde, Oste, Røget, Salt, Solbær, Ribs, Tobak, Vild, Vin, etc.	Lidt frugt, en anelse til den syrlige side. Syrligheden minder om citron, og sødmen kommer fra lidt chokolade nuancer.	1	2	3	4	5	6
Eftersmag; længde, særpræg Bliver den hængende i munden, hvad er den domineret af? Udvikler kaffen sig?	Der kommer noget sødme, og til sidst lidt syrlighed.	1	2	3	4	5	6
Balance; velafbalanceret Er der balance i mellem de forskellige smags nuancer?	God balance i mellem det syrlige og det søde	1	2	3	4	5	6
Krop; afrundet (lidt vs. meget) Hvordan føles kaffen i munden Tynd, Rund, kraftig, Tør, Flad, flydig	Rund og kraftig	1	2	3	4	5	6
Totalscore x ud af 5:	4, da den byder ind med lidt mere friskhed end Unicaen fra Øristeriet. Den er lettere ristet og egner sig til espresso utrolig spændende.						

Lave tal = dårlig score.