

Cuppingskema

Dato: 15.10.11 **Kaffe:** Guatemala CoE 2011, Lot#10

Farmer: Zelaya Andrade Alejandro

Producent: Aragon

Dato for ristning: 04.10.11

Pris for 250 g.: 95 kr. Pris pr. kilo: 380 kr.

Risteri: Øristeriet

Duft & Kvalitet	Stikord						
Kvalitet og ristning af bønnerne: Hvordan ser bønningen ud? Er den ens ristet?	Meget ens ristet bønner, og de har en høj kvalitet	1	2	3	4	5	6
Kaffeduft før kværnet Hvad dufter bønningen af	En fyldig duft af mild og rund kaffe, Citrus noter						
Kaffeduft efter kværnet Hvad dufter bønningen af	En fyldig duft af mild og rund kaffe, Citrus noter denne gang er det endnu mere kraftig						
Breaket							
Kaffeduft i breaket	Nødder og lette frugt noter, det er noget mango... Det er en sød frugt, da der er sødme i breaket.						
Cupping							
Grundsmag; Syrlig, Sødme, Bitterhed (lav vs. høj)	Let syrlig og en skæv sødme, lidt mango smag. Lille bitterhed. Man kan smage ristningen en lille smule.						
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.	Mangoen som giver sødme, små noter af nogle nødder, lidt sirup som supplerer sødmen fra mangoen. Der er lidt citrus smag i eftersmag	1	2	3	4	5	6
Eftersmag; længde, særpræg Bliver den hængende i munden, hvad er den domineret af? Udvikler kaffen sig?	Lille eftersmag den bliver ikke hængende. Man kan smage ristningen.	1	2	3	4	5	6
Balance; velafbalanceret Er der balance i mellem de forskellige smags nuancer?	En god balance imellem sødme og den lille syrlighed	1	2	3	4	5	6
Krop; afrundet (lidt vs. meget) Hvordan føles kaffen i munden Tynd, Rund, kraftig, Tør, Flad,	Rund men mister noget intensitet til sidst.	1	2	3	4	5	6
Totalscore:	Den for 4 små bønner, den sidste bønne for den for mangoen som jeg synes der er spændende.						

Lave tal = dårlig score.