

Cuppingskema

Dato: 12.10.11 **Kaffe:** El Salvador EoC Lot#: 8 **Farmer:** Jaime Ernesto Riere Menedez **Producent:** Miralvalle **Dato for ristning:** 04.10.11

Duft & Kvalitet	Stikord						
Kvalitet og ristning af bønnerne: Hvordan ser bønningen ud? Er den ens ristet?	Ens ristet flotte bønner	1	2	3	4	5	6
Kaffeduft før kværnet Hvad dufter bønningen af	Chokolade duft, dejlig kraftig						
Kaffeduft efter kværnet Hvad dufter bønningen af	Endnu mere chokoduft man kan dufte længere væk, duften er klar og tydelig						
Breaket							
Kaffeduft i breaket	Frugt og friskhed						
Cupping							
Grundsmag; Syrlig, Sødme, Bitterhed (lav vs. høj)	En mellem syrlighed ikke en så stærk bitterhed, en god blanding af sødme og 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.	Svage noter af citrus, den er frugtig, lette solbær noter. En stor kompleksitet i denne kaffe.	1	2	3	4	5	6
Eftersmag; længde, særpræg Bliver den hængende i munden, hvad er den domineret af? Udvikler kaffen sig?	Dejlig eftersmag domineret af bær, stadigvæk lidt solbær Der kommer lidt karamel i koppen.	1	2	3	4	5	6
Balance; velafbalanceret Er der balance i mellem de forskellige smags nuancer?	En dejlig velafbalanceret	1	2	3	4	5	6
Krop; afrundet (lidt vs. meget) Hvordan føles kaffen i munden Tynd, Rund, kraftig, Tør, Flad,	Rund og utrolig kompleks på sådan en måde, at man for lyst til mere.	1	2	3	4	5	6
Totalscore:							

Lave tal = dårlig score.