

## Cuppingskema

Dato: 20-02-2013 Kaffe: Mexico

Farmer:

Land: Mexico

Dato for ristning: ??

Pris for 250 g.: 43 kr.

Risteri: Øristeriet

Duft & Kvalitet	Stikord						
Kvalitet og ristning af bønnerne: Hvordan ser bønningen ud? Er den ens ristet?	Flotte ens bønne, og en flot ristning	1	2	3	4	5	6
Kaffeduft før kværnet Hvad dufter bønningen af	Kraftig lys duft af ristede kaffe						
Kaffeduft efter kværnet Hvad dufter bønningen af	Let duft af ristede kaffe, mild i duften						
<b>Breaket</b>							
Kaffeduft i breaket	Rund og mild duft i breaket... Lidt syrlighed i toppen						
<b>Cupping</b>							
Grundsmag; Syrlig, Sødme, Bitterhed (lav vs. høj)	Lille syrlighed og bitterhed, god sødme						
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.	Blød i smagen, lidt lys chokolade	1	2	3	4	5	6
Eftersmag; længde, særpræg Bliver den hængende i munden, hvad er den domineret af? Udvikler kaffen sig?	Den er ikke så kraftig i smagen... Hænger lidt men ikke for længe.	1	2	3	4	5	6
Balance; velafbalanceret Er der balance i mellem de forskellige smags nuancer?	God balance i mellem de bløde noter af chokolade, og den lille syrlighed og gode sødme	1	2	3	4	5	6
Krop; afrundet (lidt vs. meget) Hvordan føles kaffen i munden Tynd, Rund, kraftig, Tør, Flad, flydig	Rund med en god fyldighed, som kommer fra sødmen blandet sammen med den milde og bløde smag.	1	2	3	4	5	6
<b>Totalscore x ud af 5:</b>	4 ud af 5 bønner, den perfekte milde morgen kaffe...						

Lave tal = dårlig score.