Vokabeln

Reinheit:
Bei der Reinheit ("clean cup") wird bewertet, ob man nur den Kaffee in der Tasse schmeckt oder ob es Fremdeindrücke und Fehler ("Defects"), zB Unreife und Fermentataion gibt.

Geschmack:
Beim Geschmack ("Taste") bestimmt man die grundsätzliche Ausrichtung des Kaffees, die mit der Zunge und den Geschmacksnerven wahrgenommen werden kann.

Körper:
Der Körper ("Body") wird durch das taktile Gefühl im Mund bestimmt, wobei die geschmacklichen Komponenten nicht berücksichtigt werden.

Süße:
Bei der Süße ("Sweetness") wird die natürliche Süße des Kaffees beurteilt, die Aufschluss über die Reife und die Ernte geben kann.

Säure:
bei der Säure ("Acidity") wird der Eindruck bewertet, den die Fruchtsäuren beim Verkosten hervorrufen, denn sie stehen für Lebendigkeit und Vielseitigkeit.

Aromen:
Mit Aromen ("Flavor") bewertet man das Spektrum der Aromen und deren harmonische Zusammensetzung. Zur Bestimmung braucht man die Nase..deshalb wird bei der Verkostung auch gerochen und der Kaffee im ganzen Mundraum verteilt. [pers. Anmerkung: es ist ganz gut, wenn man den Kaffee beim "Einziehen" ganz an den Gaumen führt..]

Abgang:
Der Abgang ("Aftertaste") gibt Auskunft darüber, wie lange sich der Kaffee im Mund hält und ob der Nachgeschmack angenehm ist.

Balance:
Die Balance bewertetdas Zusammenspiel der einzelnen Komponenten.

Vollmundigkeit:
Die Vollmundigkeit ("Fullness") gibt an, ob diese Bestandteile in der Summe einen starken oder schwachen Eindruck hinterlassen.

Gesamteindruck:
Der Gesamteindruck ("Overall") fasst das abschließende Urteil/Bewertung/Fazit des Verkosters zusammen.