

# INDIA

## Urvinkhan Estate Plantation A/B

InterAmerican  
**COFFEE**



### Farm Information

**Country:** India  
**Region:** Niduvale Village, Javali  
**Altitude:** 1.100 - 1.300 masl.  
**Owner:** Sunil J Gowda.  
**Harvest:** December to January

Introducing the Urvinkhan (dense forest) Eco-Coffee Estate, which was established in the early 1800s. This estate, known for producing single-origin high grown washed Arabica coffee, is situated within the primeval forest of the Western Ghats at an elevation of 3500-4000ft. It boasts fertile black soil, a tropical climate, abundant rainfall, hilly slopes, and natural streams. Originally starting with spice cultivation, the estate transitioned to growing Arabica and Robusta coffee. It is currently owned and managed by the fourth generation of coffee planters.

Urvinkhan has consistently produced top-quality gourmet coffee since its inception, with a history of even being sold in London during the early 1900s. The estate is home to fifty to sixty-year-old plants that yield beans with exceptional flavor and aroma, satisfying even the most discerning coffee connoisseur. The ripest berries are carefully handpicked, their outer skin removed, and the beans are then subjected to a 36-hour fermentation process before being washed with natural stream water. Subsequent sun drying and manual racking every hour for a week complete the process. Notably, the coffee curing method is environmentally friendly, with water recycling to control pollution, and solid waste being repurposed as fertilizer. The estate's vegetation is protected by the towering canopy of ancient jungle trees, while native wildlife such as Indian gaur, deer, wild boar, peacocks, and various bird species thrive on the property.

The commitment to environmental preservation has been a cornerstone since the estate's inception, a tradition that persists. At Urvinkhan, their coffee isn't just natural and eco-friendly—it's a heritage handed down through generations. In Chikmagalur, coffee isn't merely cultivated; it's a way of life.



### Coffees

A smooth, round body with a bright acidity. Flavours of nuts, cereal and hints of chocolate.

Nuts

Cereal

Chocolate

**Varieties:** Sln. 795, No.9 , Old Kent.

**Processing:** Washed



**InterAmerican Coffee GmbH**  
Coffee Plaza | Am Sandtorpark 4  
20457 Hamburg, Germany  
Tel. +49 (0)40 373 367  
E-Mail: iac.hamburg@nkg.coffee

**InterAmerican Coffee Schweiz**  
Bahnhofstrasse 22  
CH-6300 Zug, Switzerland  
Tel. +41 (0)41 728 7286  
E-Mail: iac.zug@nkg.coffee

**InterAmerican Coffee Ltd.**  
Zeppelin Building - 1st floor  
59-61 Farringdon Road - London EC1M 3JB  
UNITED KINGDOM  
Tel. +44 (0) 20 7796 2255  
E-Mail iac.london@nkg.coffee

[www.interamericacoffee.de](http://www.interamericacoffee.de)



# INDIEN

## Urvinkhan Estate Plantation A/B

InterAmerican  
**COFFEE**



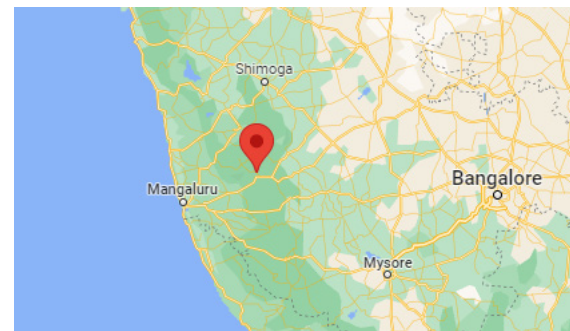
### Farm Information

Land:	Indien
Region:	Niduvale Village, Javali
Anbauhöhe:	1.100 - 1.300 masl.
Besitzer:	Sunil J Gowda.
Ernte:	Dezember bis Januar

Wir stellen das Öko-Kaffeegut Urvinkhan (dichter Wald) vor, das in den frühen 1800er Jahren gegründet wurde. Diese Farm, die für die Produktion von sortenreinem, hochgewachsenem, gewaschenem Arabica-Kaffee bekannt ist, liegt im Urwald der Western Ghats auf einer Höhe von 3500-4000ft. Es verfügt über fruchtbare schwarze Böden, ein tropisches Klima, reichlich Niederschlag, hügelige Hänge und natürliche Bäche. Ursprünglich begann das Weingut mit dem Anbau von Gewürzen und ging dann zum Anbau von Arabica- und Robusta-Kaffee über. Es befindet sich heute im Besitz der vierten Generation von Kaffeepflanzern und wird von ihnen geleitet.

Urvinkhan hat seit seiner Gründung durchgehend Spitzenkaffee für Feinschmecker produziert, der in den frühen 1900er Jahren sogar in London verkauft wurde. Die fünfzig bis sechzig Jahre alten Pflanzen bringen Bohnen mit außergewöhnlichem Geschmack und Aroma hervor, die selbst den anspruchsvollsten Kaffeekenner zufrieden stellen. Die reifsten Beeren werden sorgfältig von Hand gepflückt, ihre äußere Schale entfernt und die Bohnen dann einem 36-stündigen Fermentationsprozess unterzogen, bevor sie mit natürlichem Bachwasser gewaschen werden. Anschließend werden sie eine Woche lang in der Sonne getrocknet und stündlich von Hand gerüttelt, um den Prozess abzuschließen. Das Verfahren der Kaffeeröstung ist umweltfreundlich: Das Wasser wird recycelt, um die Umweltverschmutzung einzudämmen, und die festen Abfälle werden als Dünger wiederverwendet. Die Vegetation des Anwesens ist durch das hoch aufragende Blätterdach uralter Dschungelbäume geschützt, während einheimische Wildtiere wie indische Gaur, Hirsche, Wildschweine, Pfauen und verschiedene Vogelarten auf dem Grundstück gedeihen.

Das Engagement für die Erhaltung der Umwelt ist seit der Gründung des Anwesens ein Eckpfeiler, eine Tradition, die bis heute anhält. Bei Urvinkhan ist der Kaffee nicht nur natürlich und umweltfreundlich, sondern auch ein über Generationen weitergegebenes Erbe. In Chikmagalur wird Kaffee nicht nur angebaut, sondern ist eine Lebensart.



### Kaffees

Ein weicher, runder Körper mit einer hellen Säure. Aromen von Nüssen, Getreide und einem Hauch von Schokolade.

Nüsse

Getreide

Schokolade

Varietäten: **Sl. 795, No.9, Old Kent.**

Aufbereitung: **Washed**



**InterAmerican Coffee GmbH**  
Coffee Plaza | Am Sandtorpark 4  
20457 Hamburg, Germany  
Tel. +49 (0)40 373 367  
E-Mail: iac.hamburg@nkg.coffee

**InterAmerican Coffee Schweiz**  
Bahnhofstrasse 22  
CH-6300 Zug, Switzerland  
Tel. +41 (0)41 728 7286  
E-Mail: iac.zug@nkg.coffee

**InterAmerican Coffee Ltd.**  
Zeppelin Building - 1st floor  
59-61 Farringdon Road - London EC1M 3JB  
UNITED KINGDOM  
Tel. +44 (0) 20 7796 2255  
E-Mail iac.london@nkg.coffee

[www.interamericacoffee.de](http://www.interamericacoffee.de)