

# asian inspired tee

## weisser tee

### yunnan silver needle

weißer tee aus yunnan | china | ernte 2023

9

der yunnan silver needle, einer der teuersten und hochwertigsten tees der welt, besitzt feine flaumige häärchen. sein geschmack zeichnet sich durch sein zartes aroma, das hier leicht blumig und leicht fruchtig ist, aus. weißer tee enthält eine hohe konzentration an antioxidantien, welche helfen können den körper und das immunsystem zu stärken. ziehzeit 1-2 min.

## grüner tee

### premium xihu long jing

drachenbrunnentee | japan 12

der drachenbrunnentee stammt aus der berühmtesten provinz in china, aus hangzhou. seine sehr charakteristischen flachen blätter sind zart und immer handgepflückt. der tee hat einen leicht süßlichen, nussigen charakter, ist fein cremig und weist eine deutliche umami-note auf. dieser handgeröstete tee zeigt auch gesundheitliche vorteile: er fördert die verdauung und unterstützt das immunsystem. ziehzeit 2 min.

### sencha yutakamidori

grüner tee aus shizuoka | japan 7

diese sorte yutakamidori steht für die höchste qualität, weswegen er auch die „königin der tees“ in japan genannt wird. „sencha“ bezieht sich auf die art der zubereitung (dampfgebrühter tee). die teeblätter dieser sorte werden sorgfältig im schatten angebaut, um die entwicklung von aminosäuren zu fördern. seine sehr feinen, aromatischen und grünen noten zeigen viel frische, sowie einen kräftigen umami geschmack. ziehzeit 2 min.

### jasmin pearls fujian

grüner tee aromatisiert | china 7

die jasminknospen werden tagsüber gepflückt und in der nacht mit dem tee vermengt. in der nacht öffnen sie sich und geben ihren duft ab. der tee nimmt ihn auf und am nächsten morgen werden die verwendeten blüten ausgesiebt. sein frisches, langanhaltendes und blumiges aroma zeigt einen tee mit feinheit und intensität. ziehzeit 1-2 min.

### genmaicha

grüner tee | japan 5

ein klassiker aus sencha tee und geröstetem reis. diese besondere spezialität zeigt seine feine nussige intensität bereits im erstem aufguss. seine würzigkeit und cremigkeit bleibt auch bis zum dritten aufguss erhalten. ein tee für würzige gerichte. ziehzeit 2-3 min.

## schwarztee

### kagegawa benifuki

bio tee aus shizuoka | japan 6

diese besonderheit aus japan zeichnet sich durch eine herzhaftere malznote aus und leuchtet wie ein dunkler bernstein in der tasse. sein nussiges aroma weist aromatische nuancen am gaumen auf. dieser tee deutet auf eine kreuzung aus sinensis- und assamica-teebüschen hin, welche frostresistent sind. diese eignen sich hervorragend für den bio anbau. ziehzeit 3 min.

## oolong tee

### oolong ti guan yin

halbfermentierter tee | taiwan 5

dieser oolong tee ist ein halbfermentierter tee. oolong bedeutet „schwarzer drache“ oder „schlange“, was sich auf die typische blattform bezieht. geschmacklich liegt dieser tee zwischen schwarzem und grünem tee, hat aber eine eigene note. diese frühlingspflückung zeigt sich mit feiner eleganz, sehr weich und zart nussig am gaumen. ziehzeit 2-3 min.