



Di. - Fr. 11-14 und 15-18.30 h, Sa. 10.30-15 h, ab 2025 montags geschlossen!

AKTUELLES 24.04.2025 Sonderangebots.pdf

TEELADEN AM CHLODWIGPLATZ, Ubierring 6-8, 50678 Köln, Telefon 0221-315464

Teeladen am Chlodwigplatz GbR., Copyright: Hans Rudolf Bartz u. Jürgen Schneider

zweite Preisliste, Sonderaktionen, Sonderpreise, Neues (neben der Hauptliste teeliste.pdf),

903 Darjeeling 2025 First Flush Gielle eingetroffen

sehr frisch und blumig-duftig-fruchtig 100 g 20,00 € ab 25 g

064 CHINA Hunan CHUN MING Chinesischer Spitzen-Grüntee

Hocharomatisch, mild, blumige Noten mit Kastaniencharakter, Spitzenqualität zu einem sehr gutem Preis.

25 g/4,80 € 50 g/8,50 € 100 g/16,50 € 200 g-Originalpackung 32,00 €

Kilopreis: 192,- €

170,00 €

165,00 €

160,00 €

20 % Auslaufabbratt

NEU NEU NEU

064B BIO CHINA GU ZHANG MAO JIAN Top Tee aus Hunan

Hocharomatisch, vollmundig, süßlich, mild. 2000-jährige Tradition. Gehaltvolles, dunkles Grün, länglich gekräuselt **Tasse:**

Zartes zitronengelb, gesättigt. 1929, 1982 und 2015 ausgezeichnet in Frankreich, Deutschland und Mailand..

50 g/5,80 € 100 g/10,50 € 250 g/25,00 € 500 g/50,00 €

Kilopreis: 116,00 €

105,00 €

100,00 €

100,00 €

NEUE ERNTE GRÜNTEE TAIWAN 2025

EINGETROFFEN!

Super duftiger, hocharomatischer Pi Lo Chun

(Bi Luo Chun) aus Taiwan!

065 Taiwan: FORMOSA PI LO CHUN SUPREME Early Spring

25 g/10,00 € 50 g/19,00 € 100 g/35,00 € 250 g/87,50 €

Kilopreis: 400,00 €

380,00 €

350,00 €

350,00 €

075S Gyokuro Shibushi Premium BIO

Super-Sonderpreis: 50 g Packung nur 20,50 € /100 g 41,00 €

Normalpreis später: 24,50 € /100 g 49,00 €

Herbe und Süße sind sehr gut ausgewogen, dazu ein mildes Umami, fruchtig, und leicht würzig. Wenig Bitterstoffe, wie es typisch ist für einen Gyokuro, der mindestens 3 Wochen beschattet wurde, um diese Ausgewogenheit und Süße zu erreichen.

Japan Shinchas, Nachschub eingetroffen!

88-117 SHINCHA YAME SUPREME 2024 Kyushu neuer Tee

AUSVERKAUFT!, NEUE ERNTE ab JUNI 2025

50 g Packung: 17,50 € (100 g = 35,00 €)

Ein Shincha („neuer Tee“), also ein Tee aus der Vorpflückung (hier im wärmeren Südwesten Japans ab Mitte April) zeichnet sich immer durch seinen frühlingshaften, Erwartungen erweckenden Duft aus. **Ein Shincha aus Yame addiert dazu noch die regional-typische Süße.** Genießen Sie dieses Spitzenprodukt mit dem frischen, vollen Aroma. 5 g – 450 ml 80 ° 1. 120, 2. 15 Sek.

Nr. MS2 BIO SHINCHA Yabukita 2024 Japan Kirishima (MS1 Saemidori 2024 ist ausverkauft!)

50 g 12,90 € /100 g 25,80 € **Super Sonderpreis : 10,00 €** /100 g 20,00 €

Superfrischer, japanischer grüner Tee aus Kirishima, sehr früh geerntet in der Vorpflückung des Frühjahrs. Er zeichnet sich durch einen vollen, weichen Geschmack mit milden nussigen und Blüten- Noten aus. Die Teepflanze für diesen Shincha ist der Yabukita Kultivar, der auch für die besondere Süße verantwortlich ist

Ein sehr grasiger, aber auch leicht fruchtig-nussiger Shincha Grüntee, superfrisch!

NEUE SORTE (Neue Variante der bis zu 15 Tees) GUANGDONG Phoenix Dancong frisch eingetroffen

674M - China GUANGDONG Lao Cong Mi Lan Xiang PHOENIX DANCONG

Dan Cong (单枞) werden besondere Oolong-Sorten aus Fenghuang Shan (Phoenix-Berge) in Guangdong, China genannt. **Dang Cong-Varietäten sind bekannt dafür, verschiedene Aromen zu imitieren.** Die Phoenix-Berge erstrecken sich auf einer Höhe zwischen 350 - 1560 m über Seehöhe. Niaoji Shan ist mit 1560 m der höchste Berg des Fenghuang-Gebirges. Die Dan Cong-Produktion konzentriert sich allerdings um den Wudong Shan, welcher 1391 m hoch ist.

Dieser berühmte Oolong ist eine Offenbarung für Oolong Liebhaber. Ein Feuerwerk der Aromen von Magnolie, Mandel, Zimt und Orchidee. Dieser Tee verkörpert den Geburtsort von Oolong Tee in Asien. Der sagenhafte Oolong Tee, einer der ursprünglichsten aus China, stammt aus dem berühmten Phoenix Gebirge der südchinesischen Provinz Guangdong. Blumig und elegant, hat der Tee auch würzige, dunkle Noten, da er stärker oxidiert und geröstet wurde. Fruchtig, honig-süß und aussergewöhnlich aromatisch.

Dieser Oolong Tee sollte unbedingt auf die traditionelle Gong Fu Weise oder zumindest ähnlich dieser, zubereitet werden, um aus dem Tee den Geschmack absolut zu maximieren. **Gongfu: 3 Gramm auf höchstens 100 ml, zuerst kurz (10 - 30 Sekunden), dann die folgenden mindestens 4 Aufgüsse immer etwas länger (1 Minute - 1,5 Minuten - 2 Minuten usw.)**

ODER: 95 °, 2-3 Teel./2,5 g pro 150 ml, bis 3 Aufgüsse. **Großes, spiralig gedrehtes Blatt, 1 Teel. entspricht nur ca.1 g im Vergleich zu 2-3 g bei vielen anderen Teesorten!** Der Tee **Nr. 674** in Superior Qualität! Honig, Orchideen, exotische Früchte,

auch leicht würzig (Umami)

50 g 22,50 €/Kilopreis: 450,- € Im Anbruch: 20 g 9,60 €/Kilopreis 480,- €

Extrem aromatisch, absolute Oolong-Spitzenqualität! Neue Variante ab März 2025 Mai 2023.

DARJEELING FIRST FLUSH NEUE ERNTE 2024

902/2024 - Darjeeling First Flush Neue Ernte, „Sungma“ DJ'12/24

Charakter / Geschmack: mild, blumig, hocharomatisch. Der Name des Gartens leitet sich vom tibetischen ‚Sanga Maru‘ ab - der Platz wo Pilze wachsen. Ein Hinweis auf die hervorragenden Bodenbeschaffenheiten, die auch schon die Briten 1863 erkannten, als an diesem Ort hier mit dem Teeanbau starteten. Ein weiteres Anzeichen hierfür sind die hohe Anzahl an Orchideen und Gemüsesorten, die hier neben den wunderbar aromatischen Tees angebaut werden.

25 g 4,50 € 50 g 8,80 € 100 g/16,80 € 250 g/40,00 € 500 g 80,00 €
Kilopreise 180,00 € 176,00 € -168,00 € 160,00 € 160,00 €

902/2024 - Darjeeling First Flush Neue Ernte, „Sungma“ DJ'12/24 sehr blumig und aromatisch: Hervorragendes Preis-Leistungsverhältnis

Sonderpreise ab 100 g- Packung, solange Vorrat reicht:

100 g-P. 15,00 € 250 g 36,00 € /kg = 144,- € 500 g 69,90 € /kg = 139,80 €

Herausragende Bean to Bar Schokolade aus Schweden:



European Blueberry 63 % Und andere Sorten

Dunkle Bio-Schokolade mit schwedischer Heidelbeere. Für diese Schokolade wird Kakao von Öko Caribe aus der Dominikanischen Republik verwendet, der mit Heidelbeeren (auch bekannt als europäische Blaubeeren) kombiniert wird,

die in den nördlichen Teilen Schwedens handgepflückt wurden, 63% Kakaoanteil **50 g 8,90 €** /100 g = 17,80 €

Sonderpreis wegen MHD: 50 g 5,90 € /100 g = 11,80 €

Alte Nr. 042/ jetzt 042K Tarry Lapsang Souchong vorrätig:	052 Auslauftee: minus 10 % Rabatt:
Schwarzer Tee mit Rauch von Pinien und Zypressenholz. Rauchig, langanhaltend, weich. 50 g/4,00 € 100 g/7,00 € 250 g/16,90 € 500 g/33,00 € Kilopreis: 80,00 € 70,00 € 67,60 € 66,00 €	052 BIO-CHINA WHITE DOWNY OOLONG Wulongcha (Oolong) Ein ausgezeichneter, handgearbeiteter Oolong Tee aus kontrolliert biologischem Anbau mit bernsteinfarbener Tasse, mild und aromatisch im Geschmack. Kaum-Bitterstoffe. Geschmack: Süßlich, Aroma zwischen weißem u. grünem Tee 50 g/5,50 € 100 g/10,00 € 250 g/24,00 € 500 g/48,00 € Kilopreis: 110,00 € 100,00 € 96,00 € 96,00 €

Assam Nordindien

- schwere, malzige, süße Tees aus dem größten zusammenhängenden Teeanbaugebiet der Erde

Assam-Sonderofferten:

Assam Holz-Kistchen 250 g Bestell-Nr. 15203 FTGFOP1 "Mokalbari" Als Sonderlot produzierte Premium-Qualität mit leuchtend-schwarzem Blatt, vielen goldenen Tips (Goldspitzen) und einer wohl ausbalancierten, kraftvollen Tasse. Der fruchtige Holunderbeer-Charakter macht diesen Tee so einzigartig. Verpackt in einer hübschen kleinen Holzbox.	Assam FF FTGFOP1 CL Mangalam 15204 aus der 2,5 kg Holzbox Mangalam bedeutet so viel wie 'vielversprechend' und so wurde dieses Gebiet am Fuße der Naga-Hügel genannt, als es zum ersten Mal in den 1970er Jahren bepflanzt wurde. Hierfür wurden besondere Klonal-Teepflanzen (CL) ausgewählt, aus denen hervorragende Tees mit Tips produziert werden. Kräftig, tanninhaltig, vollmundig 25 g/3,50 € 50 g/6,00 € 100 g/11,00 € 250 g/26,50 € 500 g/53,00 €
---	--

nur in der 250 g Kistchen 35,00 € (=100 g 14,00 €)

Kilopreis: 140,00 €

120,00 €

110,00 €

106,00 €

106,00 €

China Grüner und weißer Tee:

067 - China ANJI BAI CHA (Zeijiang Anji Bai Cha)

Charakter: Frisch, vollmundig, mild, **Ziehzeit:** 2-3 Min, **Portionsgröße:** 12 g für 80 ml, empfehlenswert ist ein Aufguss mit 3-4 g für 150 bis 200 ml für mehrfachen Aufguss, **Höhe:** 150 m, **Region:** Zhejiang, Anji, **Pflückung:** 03 - 04, **Grad:** mindestens 85 C, besser sind 90 bis 95 Grad C, da der Tee kaum Bitterstoffe enthält, kann und soll er heißer als die meisten Grüntees aufgegossen werden..

Besonderes: Das Blatt des Bai Cha aus Anji entstammt einer seltenen Variante der Teepflanze, die 1930 wild wachsend entdeckt und 1982 erstmals von dem Farmer Liu Yiming kultiviert wurde. Er nannte die Art 'White Tea №1'. Zum Frühlingsbeginn sind die ersten Knospen jade-weiß, doch nach 15 Tagen werden sie leuchtend gelb-grün. Bai Cha, weißer Tee, ist also ein Bezug auf den Kultivar. Als purer Grüntee rangiert er als einer der Top 10 Tees Chinas.

Der Tee enthält sehr hohe Anteile an Aminosäuren, besonders Theanin, welches für ein süßes, volles Aroma und eine beruhigende Wirkung steht. Trotz des Koffeins im Tee wirkt der Tee auch entspannend, macht wach, aber nicht nervös. Anregend, nicht aufregend.

25 g 8,- €

(100 g =
32,- €)

50 g 15,- €

(100 g = 30,- €)

100 g-Packung

28,00 €

Neuer Spitzentee: weißer Tee aus anderen Anbaugebieten, hier Nepal!!! (echter Weißtee)

Tee (Neue) Nr. 681 Weißer Tee aus Nepal

BIO Nepal WHITE 'Jun Chiyabari'

Eine positive Überraschung, dieser Tee kommt sogar dem früheren (681 Sanxia Bai Cha) aus Taiwan sehr nahe, was das tolle, außer-gewöhnlich fruchtig-blumige Aroma angeht. Und dies als zertifizierter BIO Tee zu einem günstigen Preis. Blumig-fruchtig. Spitzentee!

25 g 4,50 € / 50 g 8,50 € / 100 g 16,00 € / 250 g 40,00 €

= 100 g

18,00 €

17,00 €

16,00 €

16,00 €

Pu Erh Tee Spezialliste

Wir sind immer auf der Suche nach guten, noch nicht zu teuren Pu Erhs höherer Qualität für den Einsteiger. Mit folgenden besseren Qualitäten aus Yunnan haben wir bei einem spezialisierten Importeur ein paar wirklich interessante, tolle Qualitäten gefunden, die noch bezahlbar sind. Gelungene Tees, mit denen man gut in die riesige Vielfalt der Pu Erh-Welt einsteigen kann.

Postfermentierter Tee 黑茶 Warenkunde, Hei Cha, wörtlich schwarzer/dunkler Tee, u.a. Pu Er Tee als bekanntester Heicha

Eine sehr alte chinesische Spezialität ist Heicha, wörtlich „Schwarzer Tee“. Aufgrund der Verwechslungsgefahr mit Hongcha – „Roter Tee“, der ja bei uns Schwarzer Tee heisst – wird Heicha im Westen Postfermentierter Tee (oder auch Dunkler Tee) genannt.

Der „normale“ schwarze Tee bei uns heißt in China Roter Tee: Hong Cha

Diese Tees werden nach einem Grundschemata verarbeitet; die ganz genaue Prozedur kann jedoch recht unterschiedlich sein und wird geheim gehalten. Die gepflückten Blätter werden gewelkt und heissluft- oder wok-befeuert und danach in Drehtrommeln geformt, zum Teil auch gerollt und zuletzt sonnen- oder heissluftgetrocknet. Dieser halbfertige Tee wird Mao Cha („haariger/unfertiger Tee“) genannt. Fermentation und Oxidation finden erst nach der Verarbeitung statt – deshalb postfermentiert. Viele solche Tees werden vor dem Endtrocknen schon fermentiert. Hierfür wird der Tee durch von Menschen gemachte, künstliche Postfermentation, das sogenannte Rengong Houfajiao, verarbeitet und sozusagen alt gemacht. Der Mao Cha wird zu Haufen geschichtet und in der darin entstehenden Wärme und Feuchtigkeit liegengelassen und zwischendurch umgeschichtet.

Dieser Prozess dauert bis zu drei Monaten und ist eine durch natürliche Mikroorganismen – vor allem Bakterien, gewisse Hefesorten und andere in der Luft vorhandene Pilze – induzierte Fermentation, welche die chemische Struktur der Teeblätter völlig verändert. Zugleich findet immer auch eine Oxidation mit Luftsauerstoff statt. Zum Schluss werden sie getrocknet, zum Teil auch stark geröstet. Je nach Stärke dieser Postfermentation sind diese Tees gelb-braun bis ganz dunkelrot-schwarz in Blatt und Tasse und werden deshalb Heicha genannt. Pu Er Tee und Liu Bao Tee werden auch als Sheng Cha, das heisst „roher/lebendiger Tee“ – also im grünen Zustand fertig verarbeitet, die dann mit dem Alter durch in der Luft vorhandene Mikroorganismen fermentieren und auch mit Luftsauerstoff oxidieren und dadurch dunkler werden, also streng genommen erst ab einem bestimmten Alter Heicha sind. Genauso werden teilweise auch gelagerte Oolong-Tees und gelagerte Weisse Tees Heicha genannt. Die geschichtlichen Ursprünge von Heicha sind nicht klar, aber wahrscheinlich ist es die älteste heute noch existierende Teeverarbeitungsform.

Gepresste Formen

Tuocha, Zhuancha und Bingcha sind verschiedene Pressformen. Die klassischen Bingcha, „Cake-Tee“, wiegen 7 Liang, was heute 350-375 g entspricht; es gibt jedoch auch kleinere Cakes. Tuocha, „Tränentee“, sind 100 g, 250 g oder sogar noch schwerere Teehalbkugeln. Zhuancha, „Bricktee“, werden in verschiedenen Grössen produziert. Zum Pressen wird zuerst die Menge abgewogen. Diese Portion wird dann mit Wasserdampf geschmeidig gemacht und in einem Jutesack von Hand geformt, wonach der Sack in eine Form gelegt wird. Dann wird ein sehr schwerer Stein für einige Zeit daraufgelegt.

Mit einer Presse wird zum Schluss noch kurz nachgepresst, danach lässt man den Tee trocknen und er wird in Papier eingepackt.

Zum Lagern brauchen die Tees Luft, einigermassen warme Temperaturen und etwas Luftfeuchtigkeit.

Zubereitungsempfehlung für Pu Erh Tees:

Lösen Sie je nach gewünschter Intensität mit einem Messer eine kleine Menge Tee vom Kuchen (ca. 5 g/100ml; da sich hier aber die Geister scheiden, hilft nur selber ausprobieren) und geben Sie sie in eine vorgewärmte Kanne (bis zu 200ml). Übergießen Sie den Tee dann mit kochendem Wasser und gießen es sofort wieder ab. Am Besten verwenden Sie diesen Waschaufguss zum Vorwärmen der Tassen. Dann geben Sie wieder kochendes Wasser auf die Blätter und gießen es recht schnell ab (je nach Dosierung und gewünschtem Ergebnis handelt es sich um wenige Sekunden bis zu einer halben Minute). Dieser Aufguss ist dann der erste, der zum Trinken bestimmt ist. Bei den folgenden Aufgüssen können Sie die Ziehzeit nach und nach etwas verlängern.

Pu Erh Tee Spezialliste

Nr. 15426 - China Emperor of Pu-Erh Beeng Cha ca. 100 g - shu
Charakter Erdig, mild, weich, **Ziehzeit:** 1-3 Min., **Portionsgröße:** 15 g,
Höhe: 1500, **Region:** Yunnan, Pu-Erh, **Pflückung:** 02 - 04, **Grad:** 100

Blatt: Rötlich bis dunkelbraun, hoher Knospenanteil, flach und rund gepresst, **Tasse:** Rötlich bis braun, reichhaltig, klar

Besonderes: Fast schon fruchtig kommt dieser Blattspitzentee aus dem Frühjahr 2018 daher. 2018 in die moderne und praktische 100 g Variante eines traditionellen Beeng Cha gepresst, ist diese limitierte Auflage ein kleiner Schatz. verdient einen besonderen Tee aus hochwertigem und lang lagerfähigem Material.

Stück ca. 100 g 15,- €

Nr. 15472 - China Pu-Erh Beeng Cha Shangri-La ca. 200 g - shu / sheng
Charakter: Weich, mild, erdig., **Ziehzeit:** 2-4 Min., **Portionsgröße:** 15 g.
Höhe: 1400 m., **Region:** Shangri-La, Yunnan., **Grad:** 100.

Blatt: Dunkles, teils schwarzes mittleres Blatt mit grünem Einwurf, flach gepresst., **Tasse:** Klare Struktur, maronenfarben mit leichtem Spiel ins Kupfer.

Besonderes: Shangri-La, das Paradies auf Erden, liegt im Nordwesten von Yunnan und beherbergt viele Einwohner aus Tibet, die traditionell eine besondere milde Art von Pu-Erh genießen. Inspiriert von der Kultur ist wohl dieser ausbalancierte Blend entstanden - erstmalig aus 70% shu und 30% sheng Pu-Erh. Die Fermentation ist natürlich und die Pressung erfolgt noch auf die herkömmliche Weise der Bergvölker.

Stück ca. 200 g 22,- € (100 g ca. 11,- €)

Wir haben einen neuen Sheng Pu Erh Tees:

MPE06 2020 Lincang Shengtai Maocha
sehr heller, junger, milder sheng Pu Erh, sehr aromatisch
25 g 6,90 €/50 g 13,50 €

100 g Preise:

27,60

27,00

Nr. 15469 - China Pu-Erh Black Elephant Beeng Cha 100 g - shu

Charakter: Mild, weich, süßlich, **Ziehzeit:** 2-4 Min., **Portionsgröße:** 14 g, **Höhe:** 1400, **Region:** Yunnan, Pu-Erh, **Pflückung:** 04 - 08, **Grad:** 100, **Blatt:** Tief dunkles Braun, klein bis mittel, flach-rund gepresst **Tasse:** Intensiv dunkles, leuchtendes Rotbraun

Besonderes: Eine Hommage an ein außergewöhnliches Ereignis: Erstmals zogen 16 wilde Elefanten im Jahre 2021 aus Xishuangbanna nach Pu-Erh und wieder zurück. Dieser neu erschlossene Elefantenweg steht für die intakte Natur in dieser Gegend und verdient einen besonderen Tee aus hochwertigem und lang lagerfähigem Material.

Fladen - Stück ca. 100 g 10,00 €

4046 - CHINA PU ERH BEENG CHA 357 g schwarzer Pu Erh - Original aus Yunnan

Original Yunnan Tsi Che Been Cha, Blattmaterial ist Bio, aber weitere Verarbeitungsschritte nicht EU-zertifiziert - Shu.

Traditionelle Art, Pu Erh Tee aufzubewahren und zu genießen. Die gerade benötigte Menge wird von der Oberfläche abgebrochen und mit heißem Wasser übergossen. Mit 85-90° C heißem Wasser aufgießen.

Mehrfacher Aufguss möglich. Als Digestiv zu trinken.

1 Stück (ca. 357 g) 25,00 € (100 g = ca. 7,00 €) - Beeng Cha - Teebladen oder Keks

Neue Pu Erh Tees: dunkle (shu) Pu Erhs:

Nr. MPE04 2012 Bulang Shan Wild Arbor 380 g Bulang Shan ist eines der bekanntesten und ältesten Pu Er-Gebiete überhaupt. Bulang Shan liegt an der Grenze zu Burma und ist ein sehr altes und bekanntes Teeanbaugebiet in Yunnan. Die meisten Pu Erh Tees kommen aus den Dörfer Lao Ma E, Lao Ban Zhan, Xin Ban Zhang und Man Xin Long. Der begehrteste und teuerste Pu-Erh Tee kommt aus dem Dorf Lao Ban Zhang. Seit Jahrtausenden leben hier die Bulang Minderheiten die ihre Traditionen bis heute pflegen. Seit mehr als 900 Jahren wird hier auch Pu Erh Tee hergestellt.

Der Pu Erh aus Bulang Shan ist bekannt für seine Tiefe und starken Körper. Auch dieser Pu Erh ist ein charaktvoller Tee mit einer ausgeprägten Honignote. Er eignet sich auch sehr gut zum Lagern.

Der Geschmack ist schon reif, und man schmeckt viele unterschiedliche Aromen von grünen Früchten heraus. Ungewöhnlich ist die leichte Waldbeerenote. Klar und rund mit Facetten von Edelhölzern.

Dieser schöne und ausdrucksstarke Fladen ist auch geschmacklich eine wirklich runde Sache!

Den 10 g-Abbruch erhalten Sie nicht in Fladenform, sondern lose.

ganzer Fladen ca. 380 g 160,00 €/kg ca. 421,05 €, Anbruch pro 10 g 4,90 €/kg 490,- € ab 50 g 46,- € pro 100 g =50 g 23,00 €

Diverse Pu Erhs

Nr. 15423 - CHINA HONG ZHUANG PU-ERH in Ziegelform (Brick) ca. 100 g - shu **Charakter:** Weich, süßlich, mild, **Ziehzeit:** 1-3 Min., **Portionsgröße:** 1 ST (PC) / 40 ml, **Höhe:** 1500, **Region:** Yunnan, Pu-Erh, **Pflückung:** 02 - 04 **Grad:** 100, **Blatt:** Rötlich bis dunkelbraun, in Tafelform medium hart gepresst **Tasse:** Kastanienbraun, klar, leicht. **Besonderes:** Ein besonders leichter und frischer Tee aus 2018, der 2019 in praktische Portionsformen gepresst wurde. Zhuang Cha - Ziegelform - hat eine lange Tradition. Die Unterteilung in einzelne Sektionen ist eher modern und überaus praktisch. Die vorliegende Qualität hat viel Lagerpotenzial.

Stück ca. 100 g 12,00 €

China diverse Pu-Erh Fläden 357 g - shu:
15452 China Pu-Erh Beeng Cha - Yi Wu Mountain ca. 357 g - shu

21429 - CHINA BIO PU ERH BEENG CHA ca. 357 g Fladen
Die ursprüngliche Art der Pu Erh Aufbewahrung als Bio-Variante.
Weich, mild, erdig, shu.

Ganzer Fladen 27,50 € (ca. 77,03 €/kg)

Verkauf nur als ganzer Fladen, kein Anbruch, da BIOTEE

Nr. 15471 - China Pu-Erh Green Elephant Beeng Cha 100 g - sheng

Charakter: Mild, süßlich, langanhaltend, **Ziehzeit:** 2-3 Min., **Portionsgröße:** 14 g, **Höhe:** 1400, **Region:** Yunnan, Pu-Erh, **Pflückung:** 04 - 09, **Grad:** 100, **Blatt:** Dunkles, gereiftes Grün, klein und tippig, flach-rund gepresst, **Tasse:** Trüb, reichhaltig, aprikosenfarben

Besonderes: Eine Hommage an ein wunderbares Ereignis. Im Frühjahr 2021 machten sich 16 Elefanten aus dem wilden 'elephant valley' in Xishuangbanna auf in Richtung Süden, bis an die Grenze von Kunming. Über einen Bogen sind die Elefanten nun auf dem Heimweg. Es ist das erste Mal, dass eine neue Elefantenroute beobachtet wurde - in Erinnerung entstand nun diese gepresste Tee-Edition.

Fladen - Stück ca. 100 g 10,00 €

15421 - CHINA PU ERH TUO CHA (Teenest) ca. 90-100 g

-schwarzer Pu Erh - Original aus Yunnan Traditionell in Nestform-gespresster Tee mit ausgereiftem Geschmack. Die gerade benötigte Menge wird vom Rand gebrochen und je nach Geschmack mit kochendem oder leicht abgekühltem Wasser übergossen.

Mit 85-100° C heißem Wasser aufgießen. Mehrfacher Aufguss möglich.

Als Digestiv zu trinken.

Geschmack: Süßlich, weich, mild

1 Stück 15,00 € - Tuo Cha - Teenest (entspricht 100g = 15,- bis 16,66 €)

15425 - CHINA BLACK PU ERH BEENG CHA (Teebladen) ca. 100 g

Charakter Weich, erdig, aromatisch, **Ziehzeit:** 1-3 Min., **Portionsgröße:** 15 g, **Höhe:** 1500, **Region:** Yunnan, Pu-Erh, **Pflückung:** 02 - 04 **Grad:** 100, **Blatt:** Rötlich bis dunkelbraun, flach und rund gepresst, leicht erhaben, **Tasse:** Rötlich bis braun, reichhaltig, klar, **Besonderes:** Weich und reichhaltig präsentiert sich diese vorgelagerte Qualität aus 2017, welche im Jahre 2018 in die Pressung gegangen ist. Das Teematerial stammt von wild gewachsenen und mittlerweile streng geschützten Teebüschen hoch in den Bergen.

1 Stück 14,00 €

- Beeng Cha - Teebladen (entspricht 100g = 14,- €)

Nr. 15419 - CHINA LU ZHUANG PU-ERH in Ziegelform (Brick) ca. 100 g - sheng **Charakter:** Mild, frisch, fruchtig, **Ziehzeit:** mehrf. Aufguss mult. infusion, **Portionsgröße:** 1 ST (PC) / 40 ml, **Höhe:** 1350, **Region:** Yunnan, Pu-Erh, **Pflückung:** 02 - 04, **Grad:** 100, **Blatt:** Olivgrün, gereift, in Tafelform hart gepresst, Knospenanteil, **Tasse:** Helles Olivgrün, klar

Besonderes: Das Teematerial ist besonders zart und aus dem Jahre 2018. Die Pressung ist dann in 2019 erfolgt und ermöglicht ein portionsgerechtes Abbrechen für Gaiwan oder Yixing. Dieser grüne Pu-Erh reift mit den Jahren und verbessert seine Qualität stetig. Limitierte Auflage. **Stück ca. 100 g 12,00 €**

alle je St. ca. 357 g nur als ganzer Fladen: 29,90 €/kg ca. 83,75 €