



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

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

AKTUELLES 05.06.2024 Sonderangebote.pdf

*diese zweite Preisliste (neben der Hauptliste teeliste.pdf)
 beinhaltet neue Tees, die auf Grund der geringen Erntemengen
 nicht immer im Sortiment sind, die **Pu Erh Spezialiste**
 und **Sonderpreise**:*

Shincha 2024 eingetroffen

Neue Nr. MS1 BIO SHINCHA SAEMIDORI 2024 Japan Kirishima

50 g 12,90 € /100 g 25,80 €

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 Saemidori Kultivar, der auch für die besondere Süße verantwortlich ist.

Alte Nr. MS1 Japan Shincha SHINCHA (= neuer Tee) SAEMIDORI Japan Shizuoka 2023 noch kleine Restmenge

50 g 12,90 € /100 g 25,80 € **Sonderpreis 11,00 € / 2023er** /100 g 22,- €

Japanischer grüner Tee aus Shizuoka, sehr früh geerntet in der Vorpflückung des Frühjahrs. Er zeichnet sich durch einen milden eleganten Geschmack mit klaren nussigen Noten aus, mit mildem Umami. Die Teepflanze für diesen Shincha ist der Saemidori Kultivar.

88-278 SENCHA MOMIJI (SHINCHA Traditionell) Südinsel Kyushu

Ein wunderbarer Tee, der eine besondere Geschichte hat: Früher wurde der neue Tee des Jahres/Shincha im April/Mai gepflückt aber nicht sofort konsumiert, sondern in Tonkrügen verpackt in kühlen Speichern im Gebirge für etwa 6 Monate zum Reifen eingelagert. Noch heute wird in einigen Gegenden Japans dieser Brauch praktiziert und am Ende der Reifezeit wird der Tee in einer feierlichen Prozession "zu Tal" getragen. Der Sencha Momiji (sein japanischer Name lautet: Aki no Kuchikira Shincha = der den Herbst eröffnende Shincha) knüpft an diese Tradition an. Nach dem Pflücken und Verarbeiten des Tees wird dieser Vakuum verpackt und bei minus 30°C eingelagert, um bis zum Herbst zu reifen. Das Ergebnis ist ein hoch aromatischer Tee, den man am besten mit 70 Grad heißem Wasser genießt, bei 6 g für 180 ml und Ziehzeiten von 1:) 45 Sekunden, alle weiteren 10 Sekunden. Gönnen Sie sich diese traditionelle Rarität, Sie werden begeistert sein.

100 g Original Packung 35,00 € / Anbruch 25 g 9,50 € / 100 g 38,00 €

88-117 SHINCHA YAME SUPREME 2024 Kyushu neuer Tee jeweils ab Juni, kommt ab ca. Mitte Juni 2024

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.

052 Auslauftee: minus 10 % Rabatt:

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 €

China Grüner und weißer Tee:

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

Charakter: Frisch, vollmundig, mild, **Ziehzeit:** 2-3 Min, **Portionsgröße:** 12 g für 800 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 No1'. 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,- €)

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 €

Neuer Spitzentee: gelber Tee ("grün-gelber Tee")

16739 China Huo Shan Huang Ya

Hochwertiger, handgepflückter Gelber Tee aus Huoshan in der Provinz Anhui. Besitzt ein erfrischendes Aroma mit herrlichem Duft und weichem, leicht süßlichem an fruchtige Grüntees erinnerndes Aroma, zählt aber zu den besten gelben Tees. Wenn Sie noch nie zuvor einen gelben Tee probiert haben, dann wäre dieser ein guter Anfang. Durch den Prozess der Gelbung wird der Grüntee weicher, cremiger und weniger bitter.

Charakter: Frisch, nachhaltig, leicht, **Ziehzeit:** 2 Min., **Portionsgröße:** 15 g/l oder 3 g (2-3 Teel.) pro 100 ml, mehrfacher Aufguss **Höhe:** 600,

Region: Anhui, Huo Shan, **Pflückung:** 04, **Grad:** 80, **Blatt:** Blattknospe und erstes Blatt, grünlich, zart, **Tasse:** Gelbgrünlich, klar, **Besonderes:**

Die ‚gelbe Knospe‘ aus dem Huo Shan Gebiet zählt zu den zehn berühmtesten Tees Chinas. Schon in der Tang Dynastie (ab 618 n. Chr.) wurde er in nur sehr begrenztem Umfang produziert und als Tributtee dem Kaiser gereicht. Das handgepflückte Teematerial wird nach leichtem Welken und Rollen mehrfach fest in Baumwolltücher eingewickelt, ausgebreitet und getrocknet, so dass ein großartiger gelber Tee mit frischen Kastaniencharakter entsteht.

25 g/4,50 € 50 g/8,00 € 100 g/15,00 € 250 g 35,90 €
 kg Preis: 180,00 € 160,00 € 150,00 € 143,60 €

neuer, ausserordentlich guter Kuki-Hojicha, sehr koffeinarm:

88-498 GENTLE TREAT Japan Kuki-Hoji Premium Kuki-Hoji Cha

Ein besonderer Tee, der die Vorteile von Kukicha und Houjicha vereint! Dieser aus dem Tamakawa-Gebiet stammende Tee wird bei besonders hohen Temperaturen geröstet, gleichzeitig hat der aus Blattstämmen produzierte Tee weniger Koffein. So vereinen sich feines Röstarom, leicht brotger Geschmack und gute Verträglichkeit zu einer wahrhaft ‚sanften Verwöhnung‘. Sehr koffeinarm.

Wasser 95°, 1.) 30 Sek., 2.) 3 Sek., 5 g auf 400 ml.

aromaversiegelt in der 30 g – Packung 9,50 € = 100 g 31,67 €

Neu: 5 g Probe 2,30 € 88-498a = 100 g 46,00 €

**China Schwarztee der Extraklasse:
043S WUYI JIN JUN MEI SUPERIOR**

Man darf diesen Tee wohl zu den weltweit berühmtesten und jüngsten Kreationen zählen. Im Herzen der Berge von Wu Yi wurde Jin Jun Mei auf einer kleinen Plantage nur aus einem Grund gefertigt: Hohe Regierungsbeamte sollten national und international dieses Teejuwel als Geschenk überreichen dürfen. Mit unglaublicher Sorgfalt wurden Optik und Aroma in eine eigene Liga erhoben. Die hier vorliegende Qualität kommt aus dem unmittelbar angrenzenden Gebiet, ist biologisch zertifiziert, entstammt der gleichen Fabrik und trägt zurecht diesen großen Namen. Aromatisch, süßlich, langanhaltend. Fujian, Wu Yi. Filigran, schwarz, honig-goldene Tips. Brillant, bernsteinfarben, golden schimmernd
60 g: 12 x 5 g Dose 39,00 €(=100 g 65,00 €) **1 x 5 g 3,90 €**(=100 g 78,00 €)

**Alte Nr. 128 - 90459 WOHLFÜHLTEE JUNGBRUNNENTEE
Kräutermischung mit Grüntee (4 %)** Zutaten: Brennesselblätter, Brombeerblätter, Verbenenkraut, Mistelkraut, Johanniskraut, Ginkgoblätter, Lemongras, Grüner Tee China Sencha 4 %, Weißdornblätter, Weidenröschenkraut, Kornblumenblüten, Saflorblüten.

**gibt es demnächst nur noch in der 100 g Tüte zu 5,50 €
250 g Tüte noch kleine Anzahl vorrätig: 11,50 €** (=100 g 4,60 €)

Alte Nr. 042 Tarry Lapsang Souchong noch vorrätig:

China Rauchtee, schwarzer Tee mit Rauch
50 g/2,50 € **100 g 4,50 €** **250 g 11,00 €**
Kilopreise: 50,00 € 45,00 € 44,00 €

Kilopreise:

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 Holzkiste.

250 g Kistchen 35,00 €(=100 g 14,00 €)
Anbruch (ohne Holzkiste) 50 g 7,75 €/100 g 15,50 €

**Assam FF FTGFOP1 CL Mangalam 15204
aus der 2,5 kg Holzkiste**

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 €**
Kilopreise: 140,00 € 120,00 € 110,00 € 106,00 € 106,00 €

NEU / Wieder da:

679A - RUBY TEA Hong Yu / Taiwan - Formosa Hongyu Cha

Der **beste** Schwarztee der **Welt**, aus Taiwan (Republik China). Wuchtiger Tee von atemberaubender, diesem Tee eigener honigartiger Süsse und cremiger Schwere. Tiefe rot-goldene Tasse (rubinrot-ruby). Ein Schwarztee, den man mehrmals aufgießen kann. Eine wahre Explosion der Aromen mit Anklängen von Assam, China, Ceylon Tee. Grandios. Auf keinen Fall Réchaud oder Thermoskanne verwenden. Dem ersten Aufguss kann man durchaus etwas weißen Kandis zugeben. Dies verstärkt den Geschmack neutral, ohne ihn zu verändern wie Honig oder brauner Zucker. Am Besten 1,5 g / 1 Teel. für 100 ml oder in kleiner Kanne 2-3 Teel. für 300 ml 95 bis knapp 100° Wasser, 3 Min.

25 g 10,00 € **50 g 20,00 €** **100 g 40,00 €**
Kilopreise: alle 400,00 €

Pu Erh Tee Spezialiste

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 Warenkunde

黑茶

**Hei Cha, wörtlich schwarzer 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 Schwarztee 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 noch 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 Spezialiste

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,- €)

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 €

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 €

Wir haben zwei neue Sheng Pu Erh Tees:

MPE05 2013 Yiwu Mansa Huang Shan, ca. 200 g Fladen, , nur noch im Anbruch: 20 g 9,60 € von ca. 80-100 Jahre alten Teebäumen

**MPE06 2020 Lincang Shengtai Maocha
sehr heller, junger, milder sheng Pu Erh, sehr aromatisch
25 g 6,90 €/50 g 13,50 €/100 g 24,00 €**

100 g Preise: 27,60 27,00 24,00

**Nr. MPE03 - 2020 BANZHANG TAIDI SHOU BING CHA
kleiner Teebladen ca. 100 g**

Das Ban Zhang Teeanbauggebiet befindet sich im Südwesten der chinesischen Yunnan Provinz, unweit der Grenze zu Burma/Myanmar. Die ganze Gegend ist gesäumt von einer Vielzahl gleich mehrerer Bergmassive, die von älteren und jüngeren Teebäumen bewachsen sind. Teedörfer sind in der ganzen Gegend weit verstreut. Alles dreht sich in dieser Gegend um Pu Erh Tee. Ganze Blätter ziemlich dicht zu traditionellen ca. 100 g-Teebläden gepresst. Dichte, dunkel braun-rote Infusion mit rundem, süßlich-holzigen bis harzartigem Duft. Cremig-weicher und milder Geschmack mit angenehmer, delikater Holznote, ein Hauch von Zimt, Sandelholz, Kampher und einer schwachen Chili-Schärfe auf der Zunge. Der Tee erlaubt eine unglaublich hohe Anzahl von Aufgüssen bei entsprechender Zubereitung.

Ganzer Fladen ca. 100 g 35,- € / ca. 35,- € pro 100 g

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 Teeanbauggebiet in Yunnan. Die meisten Pu Erh Tees kommen aus den Dörfern 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 Waldbeerennote. 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 €

**15452 China PU ERH BEENG CHA YI WU MOUNTAIN
ca. 357 g Fladen**

limitierte Serie sortenreiner Bergtees - original aus Yunnan, Jahrgang 2015 shu, weich, aromatisch, fruchtig

Ganzer Fladen 27,50 € /ca. 77,03/kg

**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

**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 €)

**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 Anbruch 100 g 8,00 € / ab 10 g**

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

Diverse Pu Erhs

China diverse Pu-Erh Fläden 357 g - shu:

**15452 China Pu-Erh Beeng Cha - Yi Wu Mountain
ca. 357 g - shu**

15453 China Pu-Erh Beeng Cha-Ban Zhang Mountain ca. 357g - shu

15454 China Pu-Erh Beeng Cha-Nan Nuo Mountain ca. 357 g - shu

oder 15456 China Pu-Erh Beeng Cha-Bu Lang Mountain ca. 357 g - shu

Bergtees aus verschiedenen Regionen in Yunnan

alle je St. ca. 357 g nur als ganzer Fladen:

27,50 €/kg ca. 77,00 €

**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 €

**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 €