

Guten Tag, liebe Freunde des außergewöhnlichen Tees!

*Die Sonne scheint.
Die Vöglein zwitschern.
Die Blümlein wachsen und duften.
Und der neue Flugtee ist endlich eingetroffen!*

Das wurde aber auch schon langsam Zeit, denn der, den wir Ihnen letztes Monat vorgestellt haben, ist bereits seit fast einer Woche wieder Geschichte...

Also, nun zum Neuen:

Er entstammt dem Bio-Teegarten '**Sungma**', ein sehr renommierter Garten, dessen [Sommerernte](#) uns bereits seit einigen Jahren treu begleitet und begeistert. Nun hatten wir Glück und ergatterten [Flugtee des 3. Erntetages](#)!

Die Parallelen dieser doch so unterschiedlichen Teernten aus demselben Teegarten sind eindeutig im insgesamt betont vollmundigen Charakter mit blumig-liebllichem Fokus zu finden.

Beim Flugtee äußert sich diese Eigenschaft in einem unerhört intensiven, frappant an Maiglöckchen erinnernden Duft.

Sein Blatt ist groß, sehr sauber gedreht mit vielen grünen Bestandteilen, das nach dem Aufguss überraschend vollständig im Teesieb zu bewundern ist. Auch der Aufguss beeindruckt durch seinen wunderbaren blumig-süßlichen Duft, der auf der Zunge angenehm sanft prickelt, zunächst mit leichten Fruchtnoten und dann im Abgang mit subtilen Noten von Nuss am Gaumen fasziniert.

*Ja, ganz eindeutig ist das ein Tee,
der sämtliche Eigenschaften eines wirklich exzellenten Flugtees vereinbart!*

Dürfen wir Ihnen noch eine weitere besondere Tee-Gelegenheit ans Herz legen? Auch hier lohnt es sich, maximal nur kurz zu zögern:

Am **Freitag, dem 20. Mai** veranstalten wir eine

Japanische Teezeremonie,

in der wir Ihnen diese faszinierende Seite der Teekultur Japans vorstellen, veranschaulichen und verkostbar machen.

Erwarten Sie einen interessanten, faszinierenden und spannenden Abend, der sämtliche Sinne berührt! Reservieren Sie sich Ihren Platz möglichst bald (verbindlich per Telefon oder mail), denn die Plätze sind rar.

Ort: **Teehaus INDOLERO, Böheimgasse 2, 2700 Wiener Neustadt**

Beginn: **18:30 Uhr**

Dauer: **ca. 50 min**

Kosten: **€ 8,00 / Person**

Wir freuen uns schon!

Barbara Neumann-Schramböck
Teehaus Indolero