

Guten Tag, liebe Freunde des außergewöhnlichen Tees!

Der diesjährig letzte Newsletter erreicht Sie ein paar Tage früher als gewohnt.
Und das mit gutem Grund.

Wir konnten's nämlich kaum mehr erwarten, Ihnen unsere mehr als würdige
Höhepunkt des Jahres-Feiertags-Tee-Sensation
zu präsentieren.

Na gut, zugegeben, in den letzten Wochen und Monaten haben wir ja durchaus
das eine oder andere Mal mit Superlativen bezüglich unserer neuen Tees um uns geworfen -
was natürlich keinesfalls jemals schönfärberisch oder gar irgendwie übertrieben war.
Nein.

Denn wenn ein Tee nicht großartig wäre, würden wir ihn uns ja gar nicht erst ins Sortiment quetschen.
Aber unser phänomenaler **Tee des Jahres 2017** wird sämtlichen Ausschmückungen,
Übertreibungen und Begeisterungstürmen absolut gerecht.
Also, lassen Sie uns die Geschichte des Tees, den's eigentlich gar nicht gibt
(und wahrscheinlich auch bald nicht mehr geben wird)
erzählen:

Mitte Oktober erreichte uns die überraschende Kostprobe eines unserer Lieferanten,
die uns zunächst nur ungläubiges Stirnrunzeln verursacht hat.

'Wa-Koucha' - ein *Schwarztee aus Japan*?

Was bitte soll das sein? Und warum?

Unserer Ansicht nach, sollte jeder das tun, was er am besten kann.
Und die Japaner können Grüntee. Das genügt.

Das Kostprobenpäckchen wurde mit einer gewissen Skepsis geöffnet
und die Blätter machten zunächst einen - gelinde gesagt - unspektakulären Eindruck:

Großes, flaches, einheitlich schwarzes Blatt. Keine Teespitzen.

Sogar ein paar vereinzelt Blattstängel haben wir entdeckt.

Also die Optik war schon mal nicht berauschend.

Na gut, jetzt der Duft.

Oh, der ist aber fein: Fruchtig, röstig und sehr mollig.

Na gut, probieren kann man ihn ja...

Tja, das Ende der Geschichte ist,
dass wir noch *NIE-NIE-NIE* irgendetwas vergleichbar Vollkommenes gekostet haben.
Und das ist aus tiefster Überzeugung absolut ehrlich und ohne jegliche Schönfärberei gemeint.

Unvergleichlich ist zunächst mal nicht nur sein Geschmack, sondern auch sein 'Mundgefühl'.
Samtweich und keinerlei Spur von Tanninen, Herb- oder gar Bitternuancen zu entdecken.

Dann schmeckt er im ersten Eindruck intensiv fruchtig -

die Assoziation von gedörrten Marillen drängt sich auf -

danach und während des Schluckens kippt der Geschmackseindruck
unvermittelt Richtung dunkler Schokolade, Zimt und Röstaromen.

Und auch hier: nichts herbes, nur weich, samtig, mollig und unendlich aromatisch.

An dieser Stelle der Verkostung rutschte uns dann das erste

"Wow, bist du deppert, ist das geil!" raus.

Tschuldigung, da konnten wir gar nix dagegen tun.

Unser Lieferant bestätigte dann übrigens auf unsere Nachfrage,
dass wir hier tatsächlich in den Genuss von etwas *'so-noch-nicht-dagewesenen'* gekommen sind.
Und zwar deshalb, weil dieser Tee das Ergebnis eines eigens in Auftrag gegebenen Experimentes ist:
Er fragte einfach den Chef seines bevorzugten Bio-Teegartens,
ob er nicht mal versuchsweise einen Teil der nächsten Grünteeernte zum Schwarztee ausbauen könnte.
Dass in diesem Fall die gesamte Fermentation zur Chefsache erklärt wurde,
versteht sich fast von selbst. Ob das Tee-Experiment nächstes Jahr wiederholt wird, ist noch nicht fix.

Wir finden jedenfalls, besser als mit einem solch einzigartigen Geschmackserlebnis kann man gar nicht in sentimentale Weihnachtsstimmung geraten. Maximal noch indem man diesen Ausnahmetee direkt auf einem Weihnachtsmarkt verkostet. Diese Gelegenheit ergibt sich ab dem kommenden Wochenende bis zum 17. Dezember im **Wasserschloß Kottlingbrunn**.

Immer samstags und sonntags (und am Freitag, 8.12.) von 14 - 20 Uhr.
Lassen Sie sich diese stimmungsvolle Gelegenheit nicht entgehen!

Wir wünschen Ihnen eine entspannte Adventszeit und bereits jetzt schon unvergessliche Weihnachtsfeiertage.

Barbara Neumann-Schramböck
Teehaus Indolero