

## **Guten Tag, liebe Freunde des außergewöhnlichen Tees!**

Dieses Monat müssen wir Sie doch glatt noch ein zweites Mal behelligen,  
denn diese Nachricht hat keinesfalls Zeit bis zum nächsten Monat:

*(Und alle Grüntee-Liebhaber werden uns verstehen...)*

### ***Wir konnten auch dieses Jahr wieder eine kleine Menge der unendlich großartigen japanischen Frühlingsernte ergattern!***

Heute angekommen, sogleich abgefüllt, verkostet  
und nun müssen wir nur noch Sie an diesem Wunderwerk japanischer Teekunst teilhaben lassen:

#### [NATURtee Shincha 'MAKIZONO' 2017](#)

Hergestellt in der Provinz Kirishima, im Südosten Japans gelegen.

Diese Gegend eignet sich perfekt für den Teeanbau  
aufgrund ihrer guten klimatischen Bedingungen sowie ihres mineralhaltigen Bodens.  
Für unseren Shincha wurde das Kultivar Saemidori verwendet, eine Pflanzenzüchtung,  
die sich durch ihre geringe Bitterkeit und feine Süße

besonders für die Herstellung hochwertiger Grüntees eignet.

Die Teebüsche wurden zusätzlich zehn Tage vor der Ernte abgedeckt,  
um den Geschmack noch zu intensivieren.

Ernte und Verarbeitung der Shincha-Blätter liegen traditionellerweise  
in der Hand der erfahrensten Teemeisters, was sich unschwer an den perfekt gerollten,  
gleichmäßig-feinen Blattadeln erkennen lässt.

Ihr Duft ist betörend, fruchtig, lieblich...

Geschmacklich dominiert zunächst eine mild-harmonische Frische,  
danach kippt das Aromenspiel in Richtung Frucht mit deutlichen Noten von süßen, vollreifen Trauben,  
eingehüllt in traumhaftes Umami.

Der unendlich lange Abgang erfreut die Zunge bis zum nächsten Schluck.

***Oh ja...***

Sichern Sie sich möglichst rasch eines dieser kostbaren, aber leider raren Teeschätze  
und genießen Sie dieses wunderschön sonnige, lange Wochenende!

Barbara Neumann-Schramböck