

Guten Tag, liebe Freunde des außergewöhnlichen Tees!

Da sind wir mal wieder!

Der Sommer war erholsam ruhig und hat unseren Sonnenspeicher bis zum Anschlag angefüllt.

Jetzt sind wir bereit für den Herbst und freuen uns auf ein sanftes Hinübergleiten

Richtung nassgrau und matschig.

Aber so weit sind wir noch nicht. Momentan gibts noch Spätsommer

und der verwöhnt uns mit kühlen Morgen- und Abendstunden sowie viel wohltuender Wärme dazwischen.

Also ein bisserl was von zwei Welten.

So ähnlich wie der geniale und variantenreiche Tee-Graubereich namens OOLONG:

Nicht mehr Grüntee, aber noch lang kein Schwarztee.

Was?

Kennen Sie nicht?

Haben Sie mal probiert, war nicht Ihres.

Naja, nicht Fisch, nicht Fleisch - was kann das schon?

Papperlapapp.

Eine Teevariation, die so vielfältig in Farbe, Intensität, Geschmacksart ist
kann nicht so leicht schubladisiert oder abgehakt werden.

Und um Ihnen diesen Variantenreichtum, diese Fülle von Geschmacksmöglichkeiten,
die sich nicht nur durch diverse Sorten, Anbauggebiete, Verarbeitungstradition,

Fermentationsstadien erklären lassen,

näher zu bringen, haben wir den Sommer genutzt und

zwei gänzlich neue, einzigartige Oolong-Raritäten in unser Sortiment geholt.

Neuigkeit Nr. 1:

Shuixian Rock

Ein faszinierender Oolong aus der Region Wuyi Mountains in Fujian (China)
mit großem, grün-braunem Blatt, das einen angenehm 'brotigen' Duft verströmt.

Der Aufguss (*optimal: 80° C, 3 min Ziehzeit*) bleibt überraschend hell und mild
und begeistert durch feine, weiche Fruchtnuancen.

Wir kennen übrigens keinen Tee mit einem vergleichbar sensationellen Preis-Qualitätsverhältnis!
Unsere Empfehlung.

Neuigkeit Nr. 2:

Darjeeling Singbulli Oolong SFTGFOP I cl second flush

Das ist ein Tee für Verwöhnte, für Darjeeling-Liebhaber, für Oolong-Fans, für ... Sie.

Zunächst wußten wir gar nicht, dass Oolongs auch in Darjeeling produziert werden -
und dann gleich so welche...!

Diese Oolong-Rarität besteht nicht nur aus perfekt gearbeiteten,
wunderschönen Teeblättern mit einer Fülle an zarten Goldspitzen,
der Garten SINGBULLI verwendet hierfür auch die exquisite Pflanzenzüchtung 'clonal',
die Ihnen vielleicht schon von unseren Premium-Flugtees

oder unserem einzigartigen [first flush-Darjeeling 'Puttabong'](#) bekannt ist.

Dieser Geschmacksreichtum, diese Fülle an feinsten Einzelaromen sind charakteristisch
für diese pflegeintensiven und heiklen Teepflanzen. Der Aufwand hat sich ausgezahlt, **aber hallo!**

Bis jetzt haben wir noch keinen Oolong verkostet,
der voller, fruchtiger, nussiger, weicher und hocharomatischer war als dieser. Einfach nur wow.

Und nachdem wir schon bei einzigartigen Teelerlebnissen sind,
müssen wir Ihnen auch gleich den soeben fixierten Termin für

unsere nächste Vorführung der
Japanischen Teezeremonie

bekanntgeben:

Wiener Neustadt, 6. September 2017

Am **Freitag, den 20. Oktober 2017 um 18:30 Uhr**
Ort: **Teehaus INDOLERO, Böheimgasse 2**, 2700 Wiener Neustadt
Dauer: ca. 50 min
Kosten: € 8,00 / Person
Achtung: Beschränkte Teilnehmeranzahl - max. 8 Personen
Bitte um rasche, verbindliche Reservierung per mail oder Telefon.

Das wird ein großartiger Tee-Herbst,
wir freuen uns schon!

Barbara Neumann-Schramböck