

Guten Tag, liebe Freunde des außergewöhnlichen Tees!

Wir meinen, es ist an der Zeit, Ihnen mal wieder ein besonderes Tee-Highlight unseres Sortiments vorzustellen:
Denn dieser, unser neuester Zugang schmeckt nicht nur großartig - mild, weich, aromatisch, lieblich sowie nussig mit einem kleinen Schuss Milch - er ist auch

der perfekte Sommertee:

Denn ebenso wie alle Grün- und Schwarztees kühlt auch **Milky Oolong** von innen!

Glauben Sie nicht? Sollten Sie ausprobieren. Denn:
Werfen Sie mal einen Blick in den arabischen Raum. Was sehen Sie?
Brütende Hitze und Menschen (in langen Gewändern),
die sich mit heißen, kräftigen Schwarz-oder Grüntees erfrischen.
Und kaum jemand von Ihnen stirbt einen Hitzetod...

Doch wir schweifen ab. Lassen Sie uns also noch mehr vom oben erwähnten Milky Oolong erzählen.

Zu unserer Schande müssen wir nämlich zugeben, dass wir bis jetzt ein Teehaus *ohne diese* wirklich exquisite Gaumenfreude im Warenangebot waren.

Nicht, weil wir diese wunderbare Tee-Spezialität nicht kannten, sondern weil - und das ist ein Drama, das auch andere außergewöhnliche Tees (zb. Jasmin Dragonpearls...mmmh...) betrifft - wir einmal **DEN** Milky Oolong verkosten durften und danach alle anderen leider nur noch mittelmäßig waren.

Wir wetten, Ihnen würde es genauso gehen, würden Sie einmal das Supermarkt-Teesackerl-Pendant Ihres Lieblings-INDOLERO-Tees probieren...

Aber, Hartnäckigkeit, Zuversicht und ein unerschrockener Gaumen haben es möglich gemacht:
Wir haben ihn endlich wiedergefunden!!!

Und nun bleibt er bei uns und Sie dürfen ab sofort an diesem Genuss teilhaben:

"Dieser unglaublich schöne Oolong stammt aus der Region Fujian in China und wird in einem sehr aufwendigen Verfahren hergestellt:

Die Blätter werden unter Milchdämpfen gewelkt und danach mehrfach in Milchesenzen gebadet und von Hand gerollt.

Das verleiht dem Tee einen außerordentlich milden und leichten, dennoch typisch nussigen Oolong-Geschmack plus die Idee eines kleinen Schusses Milch, die diese Spezialität abrundet."

€ 7,50 / 80g

Es mag abgedroschen klingen, aber *den sollten Sie probiert haben!*

Und damit Ihre Geschmacksknospen auch wirklich auf Ihre vollen Kosten kommen, wollen wir Ihnen unseren Geheimtipp bezüglich der richtigen Zubereitung unseres Milky Oolongs verraten:

Oolongs sind, wie Sie vielleicht wissen, 'anfermentierte' Grüntees.
Das heißt, die Teeblätter wurden nach der Ernte nicht fertig fermentiert (was sie zu einem Schwarztee werden ließe), sondern die Fermentation wurde nach kurzer Zeit unterbrochen, was dem Tee seinen charakteristisch mild-vollen, weichen Geschmack verleiht. Und weil selten genau bekannt ist, wie lange der jeweilige Oolong fermentiert, also 'schwarz gemacht' wurde, lohnt es sich, vor der Zubereitung den vorliegenden Tee genauer anzusehen: Je schwärzer die Blätter aussehen, desto heißer darf das Wasser sein! In unserem Fall sehen die Blätter fast noch grün aus, weshalb wir empfehlen, diesen Milky Oolong ähnlich einem Grüntee zuzubereiten!

Den größten Tee Genuss erhalten Sie also folgendermaßen:

Dosierung: 1 TL pro 0,25 Liter Wasser.

Wassertemperatur: 80°C

(Teewasser aufkochen, Deckel öffnen und ca. 10 min abkühlen lassen)

Ziehzeit: 3 min

Beachten Sie bitte, dass die Teeblätter während der Ziehzeit genügend Platz haben, um sich auszubreiten und so ihr ganzes Aroma abgeben zu können.

Deshalb empfehlen wir, für diesen Tee keinen geschlossenen Teefilter (zB Teeei o.ä.) zu verwenden - besser [Papier-](#) oder [Baumwollfilter!](#)

Wir wünschen Ihnen einen großartigen und erholsamen Sommer mit vielen exquisiten Erfrischungen!

Barbara Schramböck
Teehaus Indolero