

Guten Tag, liebe Freunde des außergewöhnlichen Tees!

Diesmal kommen wir gleich auf den Punkt:

Wir freuen uns sehr,
Ihnen hiermit zwei grandiose Neuzugänge vorstellen zu dürfen!

Das Problem bei einem eigenen Geschäft ist wohl,
dass man irgendwann in gewissen Bereichen sein Sortiment für so vollendet hält,
dass man gar nicht auf die Idee kommt, doch noch an so manchen Ecken nachbessern zu können
(und zu sollen!).

Und so kam es, dass wir letztens bestürzt feststellen mussten,
dass die letzte Neuerung im klassischen Grüntee-Regal wahrscheinlich schon ein paar Jahre zurück liegt.
So genau kann man das jetzt gar nicht mehr sagen...

Bis jetzt.

Denn nun hat uns der Ehrgeiz gepackt
und es musste mal wieder was richtig *Neues, Besonderes, Wunderbares* her!

Und netterweise kam uns da der Zufall zu Hilfe:

Eines Tages fragte eine Kundin nach einem *Japanischen Sencha aus erster Ernte*.
Die Japaner nennen diese Tees 'Shincha' und sie gehören üblicherweise zu jenen Tee-Raritäten,
die auf herkömmlichem Wege das Land niemals verlassen.

(Den meisten Touristen ist diese Art des japanischen Grüntees oft einfach zu teuer!)

Einerseits, weil diese frühe Mai-Ernte sehr gering ausfällt

(man findet hier einige Parallelen zum Indischen 'Flugtee')

und andererseits, weil die Japaner

(im Gegensatz zu den Indern)

solche außergewöhnlichen Tees am liebsten selbst trinken

(und sich das auch leisten können).

So versuchten wir also der Dame zu erklären,
warum wir ihr diese Teespezialität leider nicht anbieten konnten.

Aber sogleich bemerkten wir, dass diese Erklärung weder die Kundin noch uns besonders zufrieden stellte.

Gibts ja gar nicht...

Irgendwo außerhalb Japans muss doch wohl ein guter und leistbarer Shincha zu bekommen sein...!

Nun, ein paar Wochen Recherchen und Verkostungen später können wir stolz berichten,
dass unser Grüntee-Sortiment mal wieder um einen Zacken vollständiger geworden ist:

NATURtee 'Satsuma'

begeistert den Tee-Kenner zunächst mit seinem elegant-intensiven Aroma,
das deutlich an Maroni und Walnüsse erinnert.

Der erste Blick fällt auf das zarte, sehr gut gearbeitete nadelförmige, grasgrüne Blatt.

Genau so muss ein hochwertiger japanischer Sencha aussehen!

Im Geschmack des fertig zubereiteten Tees erkennt man sofort den Unterschied dieser Mai-Ernte
zu einer herkömmlichen Sommer- oder Herbsterte *(auch nicht zu verachten...!)*:

Sagenhaft weich und mild, dennoch sehr facettenreich und aromatisch.

Und das Beste daran:

Unser 'Satsuma' wurde auch noch nach rein biologischen Kriterien hergestellt!

Um diesen newsletter nicht zu langatmig werden zu lassen,
ersparen wir Ihnen weitere detaillierte Ausschweifungen hinsichtlich der Umstände,
die unseren zweiten Neuzugang zu uns geführt haben.

Wir beschränken uns also einfach auf folgende kurze, knackige Vorstellung:

Formosa Jade Oolong

*Die halbfermentierten Tees eint in Europa traditionell ein hartnäckiges Nischen-Schicksal:
nicht grün, nicht schwarz, was dann?*

Grund genug, um Ihnen mal einen richtig prächtigen Vertreter seiner Art vorzustellen!

Der 'Jade Oolong' stammt aus DER Oolong-Region schlechthin: dem südlichen Formosa (Taiwan).

Dort werden traditionell die besten und hochwertigsten Oolongs hergestellt.

Das gleichmäßig gerollte Blatt weist nur einen Hauch von Fermentation auf,
wodurch dieser Tee seinen unbeschreiblich blumigen, sanften, süßlichen Geschmack erhält.

DER Tee für alle Oolong-Kennenlerner, -Liebhaber, -Neueinsteiger und Wiederentdecker!

Gönnen Sie sich doch wieder mal was Besonderes

... und ...

genießen Sie diesen lauen Spät-Frühling mit allen Ihren Sinnen!

Barbara Neumann-Schramböck
Teehaus Indolero