

Degustations-Set

## Neun Oolongs

**112 SFR**

inkl. Porto in der Schweiz

25 g pro Oolong-Varietät

Nach dem Teeseminar mit Meister Chen im vergangenen Sommer entstand eine grosse Nachfrage nach einem Degustations-Set für Oolong Tee.

佛手 Buddhas Hand, Shiding

武夷 Wuyi, Mingjian

青心 Qingxin, Pinglin

翠玉 Jade Oolong (Cuiyu), Mingjian

金萱 Jinxuan, Lalashan

四季春 Sijichun, Mingjian

奇蘭 Qilan, Mingjian

水仙 Shuixian, Mingjian

正欉鐵觀音 Tie Guanyin, Muzha



**Buddhas Hand** - Fo Shou / Shiding (bei Taipei), Taiwan (Ursprünglich aus Yong Chun, China)  
Traditionelle Oolongsorte, verarbeitet nach alter Methode. Aufwändige Röstung. Der Tee schmeckt blumig und fruchtig, einen angenehmen Abgang mit herbem Echo. Ein vielfältiges Erlebnis sich abwechselnder Geschmacksnuancen. Die Blattform erinnert an den Yan Cha, ebenfalls schwer oxidiert und stark geröstet. Der Tee wird nur traditionell hergestellt.

**Wuyi** / Mingjian, Nantou, Taiwan, ursprünglich aus den Wuyi Bergen.  
Ein ausgezeichneter Tee, wenn das Blatt stark oxidiert und gut geröstet wurde. So gewinnt der Tee sein eigenes, süßes Aroma. Diese Pflanze wird angesichts der modernen, grasigen Oolongs, die sich am Grüntee-Herstellungprozess orientieren, zunehmend in den Hintergrund gedrängt. In Muzha wird er zu Tie Guanyin verarbeitet. Oft wird er wie Bao Zhong hergestellt.

**Qingxin**, Pinglin in Pinglin Jinhiah.  
Die älteste und verbreitetste Varietät in Taiwan. Eine Perle für Teeliebhaber. Ein gut gelungener Qingxin duftet nach Osmanthus und Orchideen. Der Hochland-Qingxin zeigt sein elegantes, blumiges Gesicht, während er sich am Dong Ding Berg zur mineralischen, fruchtigen, erdigen Gestalt verwandelt! Ein originaler Dong Ding Oolong muss von dieser Varietät sein.  
Die Vielseitigkeit der Aromen verschaffen dem Qingxin einen wichtigen Platz in der Teelandschaft Taiwans. in Dongding heisst der Qingxin Oolong »Ruanzhi« (weicher Stengel).

**Jade Oolong, Cuiyu**, Mingjian, Nantou, Taiwan, organic. Auch »Grüner Jade« oder Formosa Nr. 13)  
Neue Oolongbuschsorte. Echter Formosa-Oolong. Premium Qualität.

Duftende, erfrischende Tasse, lieblich mit leichter Pfefferminze-Note. Ähnlich wie der Jin Xuan dominiert auch der Cuiyu in den Teegärten dieser Region. Ein schöner Cuiyu duftet nach Jasmin. Ein richtiger Jade-Oolong duftet süß, intensiv und erweckend.

**Jin Xuan** Lala Shan Hochland, Taiwan, organic

Moderner Formosa-Oolong. Sein starkes Wachstum ergibt grosse Mengen und eignet sich für die maschinelle Ernte. Ein gut gelungener Jin Xuan duftet nach Osmanthus mit einem ausgeprägt milchigen Geschmack. Der ruhige Lala Shan hat eine leise Süsse und »seine blumige Emotion erreicht uns oft vor dem Bewusstsein«.

**Sijichun**, Nantou, Mingjian, Taiwan, organic.

Auch »ewiger Frühling« genannt. Ein schöner, blendender, moderner Oolong, herrlich floral, lieblich und zugänglich. Ideal für jeden Tag als Begleiter oder als entspannender, versöhnlicher Tee am Abend. Er ist durch natürliche Kreuzung in Muzha entstanden. Er treibt früh, wächst schnell und stark, und ist deshalb beliebt in Teegärten, die sich wirtschaftlich orientieren. Im kühlen Winter Taiwans schmeckt dieser Tee feiner und eleganter, ansonsten wird sein starker Duft eher als gefällig bezeichnet. Damit sein Duft etwas in den Hintergrund tritt und der Geschmack reichhaltiger wird, wird er bei niedriger Temperatur länger und stärker oxidiert.

**Qilan** Oolong / Nantou, Taiwan

Traditionelle, heute rare Oolong-Buschsorte. Dieser Tee heisst »Seltene Orchidee«. Feiner, blumig-eleganter Oolong, Premium-Qualität. Duftende, erfrischende Tasse. Aufguss ölig, facettenreich, geschmeidig, die Süsse unaufdringlich und nachhaltig, in der Nase präsent und zurückhaltend, fruchtig zum Ende. Was für ein zarter, sanfter Tee!

**Shuixian** Dancong, Mingjian, Nantou, Taiwan 2014, organic.

Aussergewöhnlicher Oolong, nach traditioneller Methode hergestellt, gute Röstung. Eine Rarität!

Blumig, fruchtig und charmant. Er duftet nach blühendem Osmanthus und frischem Pfirsich. Schöne klare Farbe im Aufguss, so federleicht wie die Brise.

Milanxiang zeigt eine ausgezeichnete Duftnoten-Kombination vom typischen Mi-Honig und Lan-Orchideen: Fein, lieblich, aber auch leicht bitter und im Abgang trocknend.

In Wudong bei Chaozhou wird der Shuixian Dancong nur einmal im Jahr gepflückt. Die Pflanzen können über hundert Jahre alt werden! Warum sollen wir die Pflanzen ausbeuten, anstatt sie zu schonen? Tee aus alten Teepflanzen weist aussergewöhnliche Aromen auf, wenn man ihn richtig herstellt!

**Tie Guan Yin** Zhengcong 正欖鐵觀音 (originale Pflanze), Muzha, Taipei, Taiwan (TGY ist der Name vom Teebusch, aber auch der eigenen Tee-Machart). Pflanze ursprünglich aus Anxi bei Fujian, China.

Dieser Tee ist sehr stabil, geeignet zur Lagerung. Er duftet leicht nach gedörrten Früchten und hat eine leise erdige Note. Sein Abgang jedoch wirkt wie Balsam.

TGY ist eine anspruchsvolle, langsam wachsende Pflanze, die spät treibt und deren Ernte-Ertrag klein ist. Der Erfolg beruht auf seinem vielseitigen Geschmack mit blumigen und fruchtigen Nuancen. Heute produziert man ihn in Anxi unter künstlich gekühlten Bedingungen. Somit ist er nicht mehr dunkelfruchtig, sondern hell und blumig, wie Grüntee.

Das Anbauggebiet in Taiwan schwindet von Jahr zu Jahr. TGY ist ein Tee, der allmählich sein altes Gesicht verliert und von der Marktwirtschaft vereinnahmt wird. Früher warteten erfahrene Teemaker auf die Blätter, die sich durch rechtzeitiges Welken, Ruhen, Oxidieren langsam in einen Drachen verwandelten.

Zuerst duften die Teeblätter nach frisch geschnittenem Gras, dann wie frisch geöffnete Blüten. Immer mehr duften sie nach reifen Blumen und dann, wenn die Zeit kommt, duften sie nach süßem Honig. In diesem Dialog zwischen Menschen und Natur ist Warten heute oft nur noch ein Kostenfaktor, ist Air-Kondition wichtiger als die Erfahrungen des Meisters. Die roten Ränder am Drachenblatt wurden zur Schande. Es gibt nun Maschinen und Arbeitsschritte, die diese Spuren beseitigen! Die Kundschaft aus dem Norden und aus Shanghai will den so genannten krebshemmenden Grüntee. Der Muzha Tie Guanyin wirkt ruhig, zurückhaltend und erdig, ein Geschmack, der heute wenig Resonanz findet.

Für chinesische Teeliebhaber lebt ein Tie Guanyin vom typischen Abgang: balsamierend, nach Orchideen duftend, seidiger Aufguss. Chinesisch »Guanyin Yun«.

**Weitere Sets bei Shui Tang**

Qingxin Varietäten  
Shuixian Varietäten  
Pu Er »Sechs Berge«