RARITÄTEN 2026













sinas®

DARJEELING



21007 ‘STEINTHAL’ PARIVAR WHITE BIO

Eine echte Rarität aus dem 1852 gegründeten Teegarten Steinthal, einem der ersten in Darjeeling. Die Inhaberfamilie fertigt diesen weißen Tee ureigentlich nur in kleinsten Mengen und nur für den eigenen Genuss an. Schon beim Anblick wird klar, warum diese Kostbarkeit so sorgfältig gehütet wurde – besteht sie doch nur aus handgepflückten Blättern und Knospen originaler Camellia sinensis-Teebüsche. Das zart-blumige Aroma und das weiche Mundgefühl klingen angenehm lange nach. Eine Gelegenheit, die man sich nicht entgehen lassen sollte!

BLATT Filigrane, silbrige Tips, gelbgrünes Blatt
TASSE Weizenfarben, strahlend
GESCHMACK Humid, weich, süßlich
ZUBEREITUNG 13 g /L | 2–3 Min. | 80°C
VE 0,5 KG

ca. DEZ verfügbar!

▲		
1200 - 1700	Darjeeling Town Area	07



21017 ‘SEEYOK’ SPRING BLOSSOM BIO

Seeyok, einer der ersten Bio-Teegärten Indiens, wurde 1869 während der britischen Kolonialzeit gegründet. Heutzutage ist er wie kaum ein zweiter für seine hohen Qualitäten und besonderen Kleinstchargen renommiert. Das Blattmaterial für diese spezielle Frühlingsproduktion stammt von ausgewählten, erst kürzlich angepflanzten Teebüschen der Cultivare AV2 und P312. Durch diese Kombination entsteht ein wundervolles, abgerundetes Aromaprofil mit mild floralen Topnoten und einer weich-vollmundigen Basis.

BLATT Buntes, leicht tippiges, locker-offen gerolltes Blatt
TASSE Goldgelb, klar
GESCHMACK Mild, frisch, weich
ZUBEREITUNG 13 g /L | 2–3 Min. | 100°C
VE 0,5 KG

ca. DEZ verfügbar!

▲		
1100 - 1800	Mirik Valley	04

DARJEELING



21021 ‘SINGBULLI’ MOONSHINE BIO

BIO

Singbulli, gegründet um 1924, stammt noch aus der Ära der britischen Teekultivierung. Der Garten liegt in natürlicher Umgebung, sodass man im angrenzenden Mirik Valley das Echo der zwitschernden Vögel hören kann. Für dieses Sonderlot wurden die Blätter von neuen, nur zwischen 5 und 15 Jahren alten Camellia sinensis- und Camellia assamica-Teebüschen sowie dem Cultivar AV2 gekonnt miteinander vereint. Durch diese Kombination entsteht ein Tee mit einer intensiveren Grundsubstanz und floralen Topnoten.

BLATT Waldfarben, leicht angerollt, ursprüngliche Optik
TASSE Gelborange, reichhaltig
GESCHMACK Spritzig, blumig, tanninhaltig
ZUBEREITUNG 13 g /L | 2 Min. | 100°C
VE 1 KG

▲		
400 - 1370	Mirik Valley	04



21041 ‘SAMABEONG’ SUMMER BLOSSOM BIO

BIO

Samabeong ist einer der höchsten und abgelegensten Gärten Darjeelings, dessen Name sich auf die ehemals große Schwarzbärenpopulation in der Gegend bezieht. Geführt wird der Garten von Bhavana Rai, der ersten und einzigen weiblichen Gartenmanagerin Darjeelings. Ausschließlich die zarten Blätter und Blattknospen des P312 Cultivars wurden für dieses Sonderlot der Second Flush Periode von Hand geerntet und verarbeitet.

BLATT Gekräuselt, schwarz-braun mit vielen Tips
TASSE Rotbraun, leuchtend, klar
GESCHMACK Langanhaltend, duftend, blumig
ZUBEREITUNG 13 g /L | 2–3 Min. | 100°C
VE 0,5 KG

ca. DEZ verfügbar!

▲		
2000	Teesta / Kalimpong	06

DARJEELING



21047 ‘SINGELL’ WHITE BLOOM BIO

Während der Anfangszeit Darjeelings im 18. Jahrhundert legten die Briten auch den prestigeträchtigen Garten Singell an. Benannt ist er nach dem ersten Gartenmanager Mr. James Singell. Heutzutage verfügt der Garten über eine äußerst spannende Kombination aus historischen Teepflanzen aus der Gründerzeit, sowie einer Vielzahl an Neupflanzungen moderner Cultivare. Dieses Lot wurde aus dem P312 Cultivar gefertigt und ist mit seinen vielen strahlenden Tips und duftenden Ausprägung ein echtes Highlight der Second Flush Ernte.

BLATT Lebendige Braun– und Schwarztöne, mit vielen, weißen Tips, locker gedreht

TASSE Bronze, brillant

GESCHMACK Duftend, reichhaltig, ausgeprägt

ZUBEREITUNG 13 g /L | 2–3 Min. | 100°C

VE 0,5 KG

ca. DEZ verfügbar!

▲		
1000 - 1400	Kurseong	07



16015 ‘GOPALDHARA’ RED THUNDER OOLONG

Gopaldharas Ursprung geht auf das Jahr 1881 zurück. Heutzutage gilt der Teegarten aber als einer der kreativsten. Davon zeugt auch dieser limitierte Autumn Flush Oolong, gefertigt aus frostveredelten Blättern des renommierten Cultivars AV2. In Gopaldhara können die Temperaturen in den hochgelegenen Lagen nachts nahe dem Gefrierpunkt sinken. Diese außergewöhnlichen Bedingungen verleihen dem Tee sein faszinierend komplexes Aroma mit intensiven Noten reifer Früchte.

BLATT Schwarzbraun, länglich gedreht, beigefarbene Tips

TASSE Orangegelb, reichhaltig

GESCHMACK Duftend, ausgeprägt, aromatisch

ZUBEREITUNG 12 g /L | 3 Min. | 100°C

VE 1 KG

▲		
1670 - 2130	Mirik Valley	11

DARJEELING



16117 ‘TURZUM’ ENIGMA OOLONG

Turzum leitet sich von Taru Zum ab, was im tibetischen Dialekt für einen Ort des wöchentlichen Dorfmarktes steht. Der Garten wurde von den Briten in den 1860ern gegründet und teilt sich mit dem Schwestergarten Sungma eine Fabrik. Er ist das Aushängeschild der Jay Shree Gruppe für spezielle Cultivare und besondere Produktionen. Nur ausgewählte Blätter und Knospen des P312 Cultivars wurden von Hand gepflückt, sorgsam gerollt und schonend teiloxidiert, wodurch der begehrte Muskatel-Charakter um eine spielerische Komplexität erweitert wird.

BLATT Oxidiertes Braun, sauber gearbeitet, filigrane, beige Tips

TASSE Fuchsrot, reichhaltig

GESCHMACK Süßlich, langanhaltend, vollmundig

ZUBEREITUNG 13 g /L | 2 Min. | 100°C

VE 1 KG

▲		
1100 - 1700	Rungbong Valley	07

KANGRA VALLEY



16116 KANGRA ‘WAH’ PEHLA BASANT

Teeanbau im Kangra Valley hat eine lange Tradition – schon Anfang der 1850er entstanden unter den Briten hier die ersten Teeplantagen, ca. zeitgleich mit Darjeeling. 1905 zerstörte jedoch ein verheerendes Erdbeben die Infrastruktur und die Teeproduktion verlor an Bedeutung. Das familiengeführte Wah Tea Estate knüpft heutzutage mit viel Hingabe an die glorreichen Zeiten von damals an. Pehla Basant – der erste Frühling: Dafür steht dieses besondere Lot aus der ersten Pflückung nach der Winterruhe, mit seiner anregenden Aromatik und Blumigkeit.

BLATT Sauber, klassisch verarbeitet, leicht oxidiert
TASSE Teeblütengelb, transparent
GESCHMACK Vollmundig, aromatisch, blumig
ZUBEREITUNG 12 g /L | 2 Min. | 100°C
VE 1 KG

ca. NOV verfügbar!

▲		
1000 - 1200	Himachal Pradesh, Palampur	03

DOOARS



21042 ‘PUTHARJHORA’ SPRING MALT BIO

BIO

Putharjhora produziert seit 1997 Bio-Qualitäten und ist damit der einzige zertifizierte Garten ganz Dooars. Hier treffen die flachen Gangesebenen Westbengals auf die Ausläufer des Himalayas. Das Estate wird auf beiden Seiten von Bergflüssen umschlossen, die auch Namensgeber sind: ‚Puthar‘ bedeutet Fels und ‚Jhora‘ Fluss. Zu Beginn der diesjährigen Frühlingsernte herrschten besonders heiße und schwüle Wetterbedingungen, wodurch die Teepflanzen ein ausgeprägtes Malz-Aroma ausbildeten, wie man es sonst nur von den Topqualitäten Assams kennt.

BLATT Traditionelle Machart, dunkles Blatt, durchzogen mit orangegoldenen Tips
TASSE Kastanienrot, klar
GESCHMACK Malzig, kräftig, würzig
ZUBEREITUNG 12 g /L | 2 Min. | 100°C
VE 1 KG

ca. DEZ verfügbar!

▲		
100	Kalimpong, Gorubathan	04 - 05

NILGIRI



16341 ‘KAIRBETA’ WINTER FLUSH

Kaum ein anderes Lot verkörpert Saisonalität so sehr wie dieses. Das Kairbetta Estate wurde 1887 gegründet und liegt extrem hoch in den Nilgiri Bergen. In der kurzen Winterperiode herrschen hier kühle Temperaturen und über Nacht bilden sich Tau und Frost an den Teebüschen. Dies ist einerseits eine Belastung für die Pflanzen, führt aber auch zur Ausprägung eines ganz einzigartigen Charakters. Durch die kalte Umgebungsluft dauert auch der Welkprozess entscheidend länger, was das Aroma noch weiter intensiviert. Ein einmaliges Erlebnis!

BLATT Frische Waldtöne, länglich-drahtig gerollt, heller Blatteinwurf

TASSE Goldgelb, matt

GESCHMACK Adstringierend, spritzig, frisch

ZUBEREITUNG 12 g /L | 2–3 Min. | 100°C

VE 1 KG

▲		
2000	Nilgiris, Tamil Nadu	01



15340 ‘TEA STUDIO’ TEA CAKE SHENG CA. 200 G

Das Tea Studio ist ein echtes Passionsprojekt. Gegründet von dem Vater-Tochter-Gespann Indi und Muskan Khanna, zählt es zu den Ausnahmeproduzenten Südindiens. Ausgestattet mit modernsten Maschinen, 100% von Frauen geführt und nur mit Flüssiggas und Solarenergie betrieben, liegt der Fokus klar auf der Produktion von Spezialitäten. Die neueste Errungenschaft sind diese wunderbaren Teekuchen. Das Blattmaterial stammt von ca. 80 Jahre alten Assamica Pflanzen, wurde schonend verarbeitet und dann in die ikonische Form gepresst.

BLATT Anfermentiertes, frisches Grün, flach und rund gepresst

TASSE Sonnenblumengelb, leicht, klar

GESCHMACK Fruchtig, frisch, süßlich

ZUBEREITUNG 13 g /L | 2–5 Min. | 100°C

VE 1 ST

▲		
1840	Nilgiris, Tamil Nadu	04 - 05



15341 ‘TEA STUDIO’ TEA CAKE WULONG CA. 200 G

Das Tea Studio ist ein echtes Passionsprojekt. Gegründet von dem Vater–Tochter–Gespann Indi und Muskan Khanna, zählt es zu den Ausnahmeproduzenten Südindiens. Ausgestattet mit modernsten Maschinen, 100% von Frauen geführt und nur mit Flüssiggas und Solarenergie betrieben, liegt der Fokus klar auf der Produktion von Spezialitäten. Die neueste Errungenschaft sind diese wunderbaren Teekuchen. Für den Wulong wurden die Knospe und obersten 2 Blätter gepflückt und dann einer verkürzten Oxidation unterzogen, wodurch ein komplexer Charakter entsteht.

BLATT Schwarz–bräunlich, flach und rund gepresst
TASSE Fuchsrot, leicht, klar
GESCHMACK Süßlich, vielschichtig, langanhaltend
ZUBEREITUNG 15 g /L | 2–5 Min. | 100°C
VE 1 ST

▲		
1840	Nilgiris, Tamil Nadu	04 - 05



15341 Nilgiri ‚Tea Studio‘ Tea Cake Wulong ca. 200 g



15340 Nilgiri ‚Tea Studio‘ Tea Cake Sheng ca. 200 g

ASSAM



16235 ‘GINGIA’ SILVER SPROUT

Im Winter sind die Gärten in Assam geschlossen, um den Pflanzen die nötige Erholung für die nächste Saison zu geben. Nach der Winterruhe, wenn die ersten Triebe wieder sprießen, gehen auch die Arbeiten wieder los. Einmalig zu Beginn der Ernten werden nur extra junge Knospen gepflückt und zu erlesenem Weißtee verarbeitet. Die Menge dieser für Assam absoluten Rarität ist entsprechend stark limitiert. Gingia profitiert von einer Vielfalt besonderer Cultivare, die in der Kombination diesem Tee eine fruchtig-vielschichtige Ausprägung verleihen.

BLATT Filigrane, kleine Tips, silbrig-grünlich schimmernd
TASSE Quittengelb, samtig
GESCHMACK Leicht, frisch, fruchtig
ZUBEREITUNG 13 g /L | 2 Min. | 80°C
VE 0,5 KG

▲		
200	Sonitpur	03



16232 WILD FOREST BLACK

Ein spannendes Projekt, bei dem die Blätter von wilden Teepflanzen in dem bergigen und dschungelartigen Grenzland zwischen Assam, Nagaland und Manipur von der lokalen Bevölkerung gesammelt werden. Die Verarbeitung findet danach direkt in den Dörfern statt. Dieser Schwarztee bietet ein sehr ursprüngliches, intensives Erlebnis.

BLATT Schwarz, eng bis locker offen gerollt
TASSE Rehbraun, klar
GESCHMACK Nachhaltig, kräftig, fruchtig
ZUBEREITUNG 13 g /L | 2–3 Min. | 100°C
VE 1 KG

ca. DEZ verfügbar!

▲		
1000 - 1600	Assam, Dima Hasao	05

ASSAM



16211 ‘DOOMNI’ SUMMER OOLONG

Was einst als eine Zuckerplantage begann, gilt heutzutage als eines der angesehensten Tea Estates ganz Assams. Seit 1928 wird in Doomni Tee angebaut, wobei sich der Fokus über die Zeit klar auf hochwertige, aromatische Tees mit vielen Tips legte, die bei den lokalen Auktionen Spitzenpreise erzielen. Ebenso begehrt sind auch Sonderlots wie dieser handgerollte Oolong, gemacht mit den Blättern des Cultivars RR144. Mit seinem fulminanten Blatt und floral-weichem Charakter ein Tee, der seinesgleichen sucht!

BLATT Wild gewachsen, natürlich belassen, verschiedene Brauntöne, cremefarbene Tips

TASSE Pfirsichfarben, pastellig

GESCHMACK Süßlich, leicht, blumig

ZUBEREITUNG 12 g /L | 3 Min. | 100°C

VE 1 KG

ca. NOV verfügbar!

▲		
75 - 95	Baksa	05

NEPAL



21020 ‘SAKHEJUNG’ HIMALAYAN WHITE BIO

Die Anfänge von Sakhejung in den 2000er Jahren waren geprägt von einfachen und traditionellen Verfahren. Durch den Fokus auf Qualität, die Entschlossenheit der Gründerin Milan Kumari Khatri und ihrer klaren Vision entwickelte sich die Teemanufaktur zu einem der führenden Bio-Tee-Produzenten in Nepal. Die Blätter für diesen eleganten weißen Tee wurden von Hand gepflückt und sorgfältig unter freiem Himmel gewelkt. Insgesamt wurden sie nur minimal oxidiert, um die zarte Zellstruktur der Blätter und ihre Antioxidantien zu bewahren.

BLATT Silbriggrüne Tips, leicht gekräuselt, auf hellolivgrünem Blatt

TASSE Zitronenfaltergelb, pastell

GESCHMACK Fruchtig, nachhaltig, süßlich

ZUBEREITUNG 13 g /L | 2–3 Min. | 80°C

VE 1 KG

▲		
1800 - 2250	Ilam, Sakhe-jung	05



21068 ‘SAKHEJUNG’ GOLDEN TIPS BIO

In den 2000er Jahren startete Mrs. Milan Kumari Khatri erfolgreich ihre eigene Teeproduktion. Obwohl ihr die entsprechenden Maschinen fehlten, verarbeitete sie die Teeblätter von Hand und nutzte Sonne und Feuer zum Trocknen. Ihr selbst hergestellter Tee wurde in ihrem Heimatort und in Kathmandu sehr beliebt, wodurch sie dann ihre eigene Fabrik gründen konnte. Für diese Golden Tips wurden nur die Blattknospe und das erste Blatt gepflückt. Der Oxidationsprozess dauert bis zu 18 Stunden und verleiht dem Tee seine goldene Farbe und volles Aroma.

BLATT Mao Jian-Blatt, durchzogen mit leuchtenden Tips

TASSE Dunkles braunrot, gesättigt

GESCHMACK Ausdrucksstark, aromatisch, kräftig

ZUBEREITUNG 13 g /L | 2–3 Min. | 100°C

VE 1 KG

▲		
1800 - 2250	Ilam Sakhe-jung	06

NEPAL



21022 ‘KALAPANI’ APSARA GREEN BIO

BIO

Kalapani bedeutet übersetzt ‚schwarzes Wasser‘ und ist angelehnt an die dunkle Oberfläche eines nahen Sees. Die Fabrik wurde erst 2020 gegründet und steht unter der Führung der weiblichen Teemeisterin Apsara Neupane. Sie arbeitet eng mit verschiedenen lokalen Kleinbauern zusammen und probiert immer wieder neue Produktionsstile aus. Ihr momentanes Glanzstück ist dieser wunderbar fruchtige, gedämpfte Grüntee, hergestellt aus den Pflanzen der Cultivare Tukdah 78 und Tukdah 383. Eine kleine Kostbarkeit.

BLATT Waldgrün, filigran, mit silbrigen Tips
TASSE Grüngold, klar
GESCHMACK Fruchtig, feinherb, frisch
ZUBEREITUNG 12 g /L | 1 Min. | 70°C
VE 1 KG

▲		
2030	Hilihang, Panchthar	05



16135 ‘PATHIVARA’ SPRING BUDS

Pathivara, benannt nach einem der bedeutendsten Tempel Nepals, liegt in einer abgelegenen Gegend, in der die Straßen noch nicht asphaltiert sind. Bereits vor 35 Jahren begann die Yonga Familie hier Tee anzupflanzen, doch aufgrund logistischer Schwierigkeiten wurden die geernteten Blätter nur rudimentär vor Ort verarbeitet. 2014 wurde eine kleine Fabrik mit chinesischen Maschinen in Betrieb genommen. Dieses Sonderlot ist die erste Frühjahrsernte des Jahres. Das zart-tippige Blatt versprüht geradezu den mild blumigen Charakter der Saison.

BLATT Locker-länglich gedreht, grüne und braune Noten
TASSE Löwenzahnblütengelb, satt
GESCHMACK Blumig, weich, aromatisch
ZUBEREITUNG 12 g /L | 2 Min. | 100°C
VE 1 KG

▲		
1800 - 2000	Oyam, Panchthar	04

NEPAL



16134 ‘KUWAPANI’ HIMALAYAN HANDROLLED OOLONG

In der lokalen Sprache bedeutet ‚Kuwa‘ Brunnen und ‚Pani‘ Wasser – Kuwapani steht also synonym für den Ort des Brunnen–, bzw. Quellwassers der Gegend, wovon der 1998 gegründete Teegarten ebenso profitiert, denn eigentlich liegt er sonst in einer Gegend mit verhältnismäßig wenig Niederschlag. Nachdem 2003 eine richtige Teefabrik gebaut wurde, hat der Garten sich immer mehr auf die Produktion von Spezialitäten konzentriert, wie diesen exklusiven Oolong von ausgewählten Teepflanzen chinesischen Ursprungs.

BLATT Schwarz mit bräunlichen Anteilen und beigen Tips, fein länglich gedreht

TASSE Honiggelb, klar

GESCHMACK Süßlich, langanhaltend, fruchtig

ZUBEREITUNG 13 g /L | 2–3 Min. | 100°C

VE 1 KG

ca. JAN verfügbar!

▲		
1760 - 1890	Hile, Dhankuta	04



21059 ‘MAI TEA’ WILD ORCHID OOLONG BIO

BIO

Die Teefabrik Mai Tea wurde im Jahr 2001 als eine Initiative zur Unterstützung der lokalen Teebauern gegründet. Wild Orchid, in der Limbu Sprache ‚Aamla Fung‘, wurde zufällig entdeckt. Teemeister Thribikram Saubba fand Büsche des Ghoomti Cultivars halb verwildert in einem Waldstück eines Teebauern. Er erkannte sofort, dass es sich um etwas besonderes handelte und steckte all seine Kreativität in die Entwicklung dieses einzigartigen Oolongs.

BLATT Tief dunkles, silbrig besetztes Grün, mit Tips durchzogen

TASSE Goldgelb, klar, ausdrucksvoll

GESCHMACK Süßlich, vielschichtig, langanhaltend

ZUBEREITUNG 13 g /L | 3 Min. | 100°C

VE 1 KG

ca. NOV verfügbar!

▲		
1500 - 2100	Ilam, Mai Pokhari	05

NEPAL



21036 'FARMER'S TEA' – GRACEFUL APSARA BIO

Apsaras sind halb-göttliche, himmlische Tänzerinnen, die im Palast des Gottes Indra leben und gelten als ‚Geister der Wolken und Gewässer'. Sie standen auch als sinnbildliche Vorlage für diesen elegant gedrehten, anmutig wirkenden Schwarztee mit einer spielerischen Aromatik aus lebendigen und weichen Aromen. Ein Glanzstück von Dil Kumar Rai, der 2019 seine eigene Teefabrik ‚Farmer's Tea' gründete. Als Teemeister arbeitet er eng mit den umliegenden Kleinbauern zusammen und trägt so positiv zum Lebensunterhalt der lokalen Gemeinden bei.

BLATT Dunkles Grau bis Schwarz, elegant fließend gedreht

TASSE Leichtes Rotbraun, brillant

GESCHMACK Weich, aromatisch, reichhaltig

ZUBEREITUNG 13 g /L | 2 Min. | 100°C

VE 1 KG

▲		
1600 - 1900	Ilam, Malate	04



16138 'WAREKPUNG' TIMUR GOLD

Warekpung ist nach einer abgelegenen Ortschaft im Nordosten Nepals benannt. Die Fabrik wurde gerade erst eröffnet und setzt von Anfang an den Fokus auf hochqualitative Spezialitäten. So präsentiert auch dieser Tee eine außergewöhnliche Verbindung – während des Rollvorgangs des Schwarztees wurde lokaler Timur-Pfeffer hinzugefügt. Dies ist eine Variante des Szechuan-Pfeffers und eigentlich kein echter Pfeffer, sondern Teil der Familie der Zitruspflanzen. Entsprechend entfaltet sich im Aufguss ein herrlich fruchtiger Zitruscharakter.

Zutaten: Schwarzer Tee, Timur-Pfeffer (Zanthoxylum armatum) (13,33%)

BLATT Schwarz mit goldenen Tips, größer, länglich gedreht

TASSE Goldbraun, gesättigt

GESCHMACK Zitronig-frisch, ausdrucksstark, aromatisch, fruchtig

ZUBEREITUNG 13 g /L | 3 Min. | 100°C

VE 1 KG

▲		
2000 - 2250	Yangwarak, Panchthar	05

CEYLON



21306 INDULGASHINNA BLUE NETTLE BIO

Eine echte Besonderheit und zu hundert Prozent handgefertigter Tee mit doppelter Trocknungstechnik. Die länglichen Blätter werden nach dem Welken noch einmal angefeuchtet und in kleinen Bündeln zusammen in die markante ‚Zigarrenform' gedreht, bevor sie dann weiter fermentieren und erneut getrocknet werden. Aufgrund des aufwendigen Herstellungsprozesses ist nur eine stark limitierte Menge verfügbar.

BLATT Mehrere Teeblätter sorgsam ineinander, gedreht, Zigarrenform
TASSE Beige, pur, brillant
GESCHMACK Mild, süßlich, karamellisiert
ZUBEREITUNG 1–2 ST (PC) / 125 ml /L | 3 Min. | 100°C
VE 0,5 KG

ca. NOV verfügbar!

▲		
1600 - 1800	Uva, Welimada	06 - 08



16322 'HALGOLLA' WILD JUNGLE

Die Gründung des Halgolla Tea Estate geht auf das Jahr 1898 und die Briten zurück. Es umfasst eine Fläche von 19,44 km², wobei davon 7,48 km² aus dschungelartigem Bergregenwald bestehen. In eben diesem Urwald wachsen seit Generationen wilde Teebäume, unberührt von Menschenhand. Erst kürzlich wiederentdeckt, hat man ein kleines Sonderlot von per Hand sorgsam gepflückten Blättern produziert – eine Seltenheit mit authentischem Wildcharakter.

BLATT Länglich angedreht, wild, schwarz–rötlich schimmernd
TASSE Goldorange, klar
GESCHMACK Karamellisiert, aromatisch, süßlich
ZUBEREITUNG 13 g /L | 2–3 Min. | 100°C
VE 1 KG

ca. DEZ verfügbar!

▲		
170 - 850	Sabaragamuwa, Yatiyanthota	04

CEYLON



16324 ‘WELIMADA’ BLACK PEARLS

Im zentralen Hochland Sri Lankas liegt das Welimade Estate, gegründet 1914 durch die britischen Teepioniere. Der Fokus liegt heutzutage eigentlich auf hochwertigen, orthodoxen Produktionen, sodass diese aromatischen Teeperlen einen kleinen Schatz darstellen. Das Blattmaterial wurde zuerst als Schwarztee durchproduziert und nach dem Trocknen sorgsam über Wasserdampf wieder formbar gemacht. Per Hand wurden dann mehrere Blätter zusammen in die Perlenform gerollt. Im Aufguss entfalten sich Blatt und Geschmack gleichermaßen elegant.

BLATT Zu individuellen Kugeln handgerolltes, leicht tippiges Blatt

TASSE Marillenfarben, gehaltvoll

GESCHMACK Weich, süßlich, aromatisch

ZUBEREITUNG 15 g /L | 3–4 Min. | 100°C

VE 0,5 KG

ca. DEZ verfügbar!

▲		
710 - 1220	Uva, Welimada	08 - 09



16325 ‘MALWATTE’ TEEBLÜTEN

In den Genuss von Teeblüten kommt man nur selten. Die Büsche werden für die eigentliche Teeproduktion regelmäßig zurückgeschnitten, sodass diese sich gar nicht erst bilden können. In Sri Lanka, während der Uva-Periode, sind die Pflanzen stärkerem Stress ausgesetzt und fokussieren die Blütenbildung. Im Malwatte Valley befinden sich einige der führenden Estates der Region. Jede Blüte wurde von Hand geerntet und anschließend nur schonend getrocknet. Eine delikate Kostbarkeit mit einer feinherben Note und honigsüßen, zart floralen Aromen.

BLATT Ganze, getrocknete Teeblüten in unterschiedlichen Orange- und gelbtönen

TASSE Honigfarben, leicht leuchtend

GESCHMACK Langanhaltend, fruchtig, feinherb

ZUBEREITUNG 12 g /L | 1–3 Min. | 100°C

VE 0,5 KG

ca. DEZ verfügbar!

▲		
1060 - 1400	Uva, Malwatte	08 - 09

CHINA WEISSER TEE



16766 YUNNAN WHITE SHOU MEI

In Anlehnung an die guten Erfahrungen der Tees aus Jingmai ist dieser naturbelassene Tee eine neue Entwicklung aus Pu-Erh, basierend auf dem Yunnan Big Population Cultivar. Ein sheng Pu-Erh mit eher kraftvollen Elementen, wie man es von den traditionellen Tees auch kennt. Unterschied hier ist eine sehr langsame, handwarm-humide Trocknung, durch die der Tee zusätzlich schwache Eigenschaften von weißen und gelben Tees auf sich vereint. In jeder Hinsicht ein Produkt für Genießer und Analysten, die hier voll auf ihre Kosten kommen.

BLATT Halboffen, naturbelassen, eher klein, facettenreich

TASSE Bernstein-Orange, klare Struktur, kräftig

GESCHMACK Fruchtig, mineralisch, weich

ZUBEREITUNG 10g /L | 1-2 Min. | 100°C

VE 1 KG

▲		
1550	Yunnan, Pu Erh	05 - 08



16773 FUJIAN PAI MU TAN BEENG CHA CA. 7 G – SHENG

Reines Teematerial, gewonnen aus dem Fuding Da Hao Cultivar. Großes Blatt mit silbernen Teespitzen. Dieser Beeng Cha stammt aus dem Jahre 2024 und verfügt über ein gutes Lagerpotenzial. Was diesen Tee so besonders macht, sind seine Reinheit und die hohe Mineralität.

BLATT Abwechslungsreiche Naturtöne, flach und rund gepresst, einzeln verpackt

TASSE Gereiftes Gelb, golden auslaufend

GESCHMACK Weich, süßlich, fruchtig

ZUBEREITUNG 14 g /L | 2-4 Min. | 100°C

VE 1 KG

ca. DEZ verfügbar!

▲		
800 - 900	Fuding, Fujian	03 - 04

CHINA GELBER TEE



21491 TENGCHONG MEN HUANG BIO

BIO

Ein wunderbar zart-fruchtiger Tee, gewonnen aus dem Yunnan-Da-Ye Cultivar. Die Gegend um Tengchong ist berühmt für ihre geothermischen heißen Quellen und die besonders fruchtbaren vulkanischen Böden. Die Teegärten liegen an den Berghängen des Gaoligong (UNESCO-geschützte Gegend). Es ist das Zusammenspiel aus mineralischen Böden, dem Klimaumfeld der hohen Berge und der Mikrooxidation des gelben Tees, das den Meng Huang so besonders macht.

BLATT Gelbgrün, filigran, leicht gedreht

TASSE Ockergelb, matt

GESCHMACK Nachhaltig, mineralisch, süßlich

ZUBEREITUNG 13 g /L | 2 Min. | 80°C

VE 1 KG

▲		
1650 - 2200	Baoshan, Yunnan	03 - 04

CHINA GRÜNER TEE



16706 ZHEJIANG ANJI BAI CHA

Das Blatt des Bai Cha aus Anji entstammt einer seltenen Variante der Teepflanze, die 1930 wild wachsend entdeckt und 1982 erstmals von dem Farmer Liu Yiming kultiviert wurde. Er nannte die Art ‚White Tea No 1'. Zum Frühlingsbeginn sind die ersten Knospen jade-weiß, doch nach 15 Tagen werden sie leuchtend gelb-grün. Bai Cha, weißer Tee, ist also ein Bezug auf den Cultivar. Als purer Grüntee rangiert er als einer der Top 10 Tees Chinas.

BLATT Zart, lindgrün, länglich und eng gedreht
TASSE Kristallklar, jadegrün bis honiggolden
GESCHMACK Frisch, vollmundig, mild
ZUBEREITUNG 12 g /L | 2–3 Min. | 80°C
VE 0,5 KG

ca. JAN verfügbar!

▲		
150	Zhejiang, Anji	03 - 04



21454 TIAN MU QING DING BIO

Ein besonders sorgsam produzierter Tee aus den Tien Mu Bergen in Zhejiang. Tian Mu Qing Ding bezeichnet ureigentlich ein Monument in Shandong Province, welches über 100 Jahre schon alle Stürme, Beben und sonstige Widrigkeiten überstanden hat. Ein Symbol für Tradition, Beständigkeit und Stärke. Die Form diesen Tees zeigt die Hälse von Drachen – Symbole des Glücks und des Schutzes. Produziert wird dieser wunderschöne Tee durch sorgsames hin- und herbewegen im heißen Gusseisen, ohne Ausübung von Druck.

BLATT Länglich gedreht, saftiges Grün mit klar erkennbarer Blattstruktur
TASSE Brillant klar, gelb-grün und zart
GESCHMACK Mild, blumig, frisch
ZUBEREITUNG 12 g /L | 1–2 Min. | 80°C
VE 1 KG

ca. NOV verfügbar!

▲		
300 - 400	Zhejiang, Tian Mu	04 - 05

CHINA GRÜNER TEE



16771 QIANTANG LONG JING

Eine herausragende Long Jing Qualität, geerntet und produziert in der Ming-Qian-Zeit – sprich noch vor dem chinesischen Qingming-Fest zu Anfang April. Zu diesem Zeitpunkt sind die ersten Frühlingstriebe der Teepflanzen noch zart und voller Aroma, bevor der erste Frühjahrsregen einsetzt. Es ist die kostbarste Erntezeit und die verfügbaren Mengen sind stark limitiert. Dieses Lot wurde aus dem Cultivar Long Jing #43 gewonnen, bekannt für seinen herrlichen Duft und das geschmeidig-nussige Aroma in der Tasse. Ein Tee-Erlebnis der Extraklasse!

BLATT Grüngelb, flach gearbeitet, fein
TASSE Zartes Gelb mit jadegrünen Nuancen, reichhaltig
GESCHMACK Nussig, vollmundig, langanhaltend
ZUBEREITUNG 13 g /L | 1 Min. | 70°C
VE 0,5 KG

ca. NOV verfügbar!

▲		
800	Zhejiang, Hangzhou	03 - 04



21489 QI YUN MAO FENG BIO

Aus den besten Lagen des Huangshan kommt ein Ausnahmetee der besonderen Art. Selten spürt man die Töne der umgebenen Natur so nah und klar. Qi Yun basiert auf einer Kreuzung der beiden Cultivare Huangshan Zhong und Qimen Zhong. Ersterer ermöglicht diese wunderbare Natürlichkeit und der Qimen sorgt für nachklingende, fast schon blumige Fruchtigkeit. Ein eigenes und bisher nicht vergleichbares Aroma macht diesen Mao Feng zu etwas ganz Besonderem.

BLATT Ausdrucksstarke, grüne Naturtöne, handgedreht, fein-unregelmäßig
TASSE Schimmerndes Grün, klar
GESCHMACK Blumig, weich, frisch
ZUBEREITUNG 12 g /L | 1-2 Min. | 80°C
VE 1 KG

ca. DEZ verfügbar!

▲		
300-500	Anhui, Huang Shan	03 - 05

CHINA GRÜNER TEE



21492 ENSHI YU LU MAO FENG BIO

BIO

Ein wirklich bemerkenswerter Tee, basierend auf dem Cultivar Long Jing #43, der eigentlich Grundlage guter Long Jing Tees aus Hangzhou ist. Gewachsen in den oberen Berglagen und umgeben von üppiger Mischvegetation. Yu Lu Mao Feng besticht durch seine sanft-floralen Aromen und eine tragend-süße Note im Abgang.

BLATT Algengrün, zart gekräuselt
TASSE Grüngelb, klar
GESCHMACK Süßlich, herb, langanhaltend
ZUBEREITUNG 12 g /L | 1–2 Min. | 70°C
VE 1 KG

ca. NOV verfügbar!

▲		
800 - 900	Xuan En, Hubei	03 - 04

CHINA OOLONG TEE



16775 HUANG GUAN YING ROCK TEA

Huangguangyin – auch bekannt unter dem Cultivar #105 – ist eine Kreuzung aus Huangjingui und Tieguanyin und wurde um 1980 entwickelt. Dieser Tee verkörpert in einzigartiger Weise explosiv-florale Topnoten und eine hohe Mineralität. Durch eine sehr langsame Röstung erhält der Tee zusätzliche Charakterzüge eines klassischen Wuyi-Rock-Teas. Dieses einzigartige Aroma ist so betörend und nachhaltig, dass es seinen eigenen Begriff erhalten hat: Tou Tian Xiang. Lassen Sie sich verzaubern.

BLATT Schwarzgrün, offen gedreht

TASSE Helles Braunorange, klar

GESCHMACK Vielschichtig, süßlich, mineralisch

ZUBEREITUNG 14 g /L | 1-3 Min. | 100°C

VE 1 KG

▲		
600 - 1200	Anxi, Fujian	04 - 05



21488 XIAN YOU BLACK TIE GUAN YIN BIO

Ein wunderbares Experiment aus der Kaderschmiede der gerollten Oolong Teas. Der Cultivar selbst hat noch keinen Namen erhalten, basiert aber auf Jin Xuan und Ruan Zhi Hybriden. Dieses, versuchsweise kleine produzierte Lot hat uns sofort begeistert und wir haben den kompletten Bestand gesichert. Tiefgründig und leicht, fruchtig und blumig – dieser Oolong springt gekonnt hin und her und macht unglaublich viel Spaß. Die Oxidation erfolgt in kleinen Boxen mit Wärmelampen und unterschiedlichen Lufteinträgen. Erstaunlich.

BLATT Graphitschwarz, mit orange-roten Tips, klein-eng kugelig gerollt

TASSE Waldhonigfarben, brillant

GESCHMACK Süßlich, leicht, vielschichtig

ZUBEREITUNG 14 g /L | 2 Min. | 100°C

VE 1 KG

ca. JAN verfügbar!

▲		
900	Fujian, Xian You	05 - 06

CHINA SCHWARZER TEE



16761 ZHEJIANG GJ MAO YA

Diese außergewöhnliche Kombination besticht durch das Zusammenspiel von 2 außergewöhnlichen Tees aus der Provinz Zhejiang. Gewonnen aus den Cultivaren Bai Cha#1 für den schwarzen und Long Jing#43 für den grünen Tee. Jeder Tee für sich ist bereits ein sensorisches Highlight – in der vorliegenden Verbindung ist es eine reine Offenbarung und einzig in seiner Art. Wohl ausbalancierte Aromen aus Frucht, Natürlichkeit und Süße machen diesen Mao Ya zu einer bisher nicht dagewesenen Erfahrung.

BLATT Kombination aus luftig, tippigem Grüntee und länglich gekräuseltem Schwarztee

TASSE Bergblütenhonigfarben, gehaltvoll

GESCHMACK Weich, süßlich, mild

ZUBEREITUNG 13 g /L | 2 Min. | 80°C

VE 1 KG

▲		
500	Zhejiang, Anji	04



16757 JIN MU DAN

Hier ist der Name Programm – benannt nach seinem Cultivar ‚Jin Mu Dan', ist dieser Tee etwas ganz Einzigartiges: Eingebettet in den Bergspitzen von WuYi, werden die Blätter in der Trockenzeit nach zwei Regenzeiten gepflückt. Dieses spezielle Klima benötigt Jin Mu Dan für das bergfrische und saftige Aroma und ist somit auch nur dort, in der hier vorliegenden Qualität, zu produzieren. Das Zeitfenster für die Pflückungen ist sehr klein und wetterabhängig – bei Ausbleiben der Regenphasen kann dieser exzellente Tee nicht produziert werden. Eine echte Rarität.

BLATT Rötlich-schwarz, groß, offen gedreht

TASSE Orange-gelb, frisch, klar

GESCHMACK Süßlich, weich, langanhaltend

ZUBEREITUNG 13 g /L | 2-3 Min. | 100°C

VE 0,5 KG

▲		
600	Fujian, Xian You	04

CHINA SCHWARZER TEE



16776 FUJIAN JING XIANG BLACK

Ein betörender Tee mit vielschichtigem Aromaspiel. Dieser hybride Cultivar aus der Mutterpflanze Tie Guan Yin und der Vaterpflanze Huangdan vereint sowohl die floralen als auch die fruchtigen Elemente beider Stammpflanzen. Das eigentliche Meisterstück liegt in dem Welkenprozess auf Holzböden in speziellen Welkhäusern. Es ist dieser kurze Moment, in dem das Aroma voll da ist und umgehend in der anschließenden Oxidation eingefangen wird. Oxidation und Rollvorgang bilden dabei im ersten Schritt eine Einheit. Dieser Tee ist eine wahre Rarität.

BLATT Schwarz, länglich gedreht, konservatives Blatt

TASSE Hell honigfarben, mit Struktur

GESCHMACK Langanhaltend, süßlich, aromatisch

ZUBEREITUNG 13 g /L | 2–3 Min. | 100°C

VE 1 KG

ca. DEZ verfügbar!

▲		
1000 - 1100	Xian You, Fujian	04



16763 MINGXI JIN JUN MEE

Jin Jun Mee lässt die Herzen von Teeliebhabern sofort höherschlagen. Dieser Tee wurde noch vor wenigen Jahren rein als Geschenk für hohe Regierungsbeamte weltweit gehandelt, ist nun frei handelbar und preislich deutlich attraktiver. Der lokale Qunti-Cultivar, kombiniert mit den extrem mineralischen Böden in ausgefeiltem Mikroklima, liefert einen unvergleichlichen Tee. Im Aussehen bereits ein Genuss, hält er in der Tasse ein sehr facettenreiches floral-fruchtiges Aroma bereit. Jin Jun Mei sollte man einmal in seinem Leben genossen haben.

BLATT Graphitschwarz, durchzogen von gold-gelben Tips, eng gedreht

TASSE Zart karamellfarben, klar

GESCHMACK Langanhaltend, mild, aromatisch

ZUBEREITUNG 12g /L | 2 Min. | 100°C

VE 1 KG

▲		
800	Fujian, Mingxi	06

CHINA SCHWARZER TEE



16702 YUNNAN GOLDEN DRAGON

In ca. 1.500 Metern Höhe wurden nur von den erfahrensten Pflückerinnen die extra großen, ausgereiften Tips gesammelt. Diese Frühlingsproduktion besticht mit einem leuchtend orange-gelben Blatt, vollaromatischer Tasse und dem der Gegend von Fengqing typischen Charakter.

BLATT Leuchtend orange bis hellbraune Tips, dunkle Streifen, samtig

TASSE Orangegelb, klar, brillant

GESCHMACK Aromatisch, süßlich, weich

ZUBEREITUNG 13 g /L | 2–3 Min. | 100°C

VE 1 KG

▲		
1500	Yunnan, Pu-Erh	04 - 09



21482 JIN MAO HOU BIO

Ein schwarzer Tee mit einem einzigartigen Aroma, bedingt durch den Cultivar ‚Da Bai Hao', aus dem normalerweise hochwertiger weißer Tee produziert wird. Die Produktionstechnik und auch die Blattauswahl sind eng angelehnt an den berühmten Jin Jun Mei aus den WuYi Bergen. Im Ergebnis ist dieser Jin Mao Hou ein Genusserlebnis der ganz besonderen Art, in einer noch nie dagewesenen Vielfalt. Erstmalig in diesem Jahr produziert und exklusiv für unsere Kunden verfügbar.

BLATT Feinstes Blatt bestehend aus zarten, goldenen Blattknospen

TASSE Golden, brillant

GESCHMACK Weich, mild, aromatisch

ZUBEREITUNG 13 g /L | 2 Min | 100°C

VE 0,5 KG

ca. NOV verfügbar!

▲		
1800	Yunnan, Pu-Erh	06

CHINA SCHWARZER TEE



16768 ANHUI QI MEN HONG

Ein wunderbarer Keemun aus dem Herzen des traditionellen Anbaugebietes. Qi Men Hong wird liebevoll in einem Familienbetrieb der 3. Generation nach althergebrachter Methode produziert. Auch der original Cultivar Zhu Ye Zhong wird, stets aufwendig innerhalb seiner Art verbessert, gepflanzt. Der Garten ist klein und verfügt über umfangreiche Mischvegetation. Im Ergebnis lässt dieser Tee Erinnerungen erwachen an die goldenen Zeiten. Eine wahre Rarität in der heutigen Zeit, die man sich auf keinen Fall entgehen lassen sollte.

BLATT Kompaktes, kleineres Kommablatt, Vulkansteinschwarz

TASSE Rotbraun, golden auslaufend, mit Substanz

GESCHMACK Süßlich, langanhaltend, ausdrucksstark

ZUBEREITUNG 13 g /L | 2 Min. | 100°C

VE 1 KG

▲		
700	Anhui, Qimen	05 - 06

CHINA PU-ERH TEE



16764 YUNNAN XIAO MO GU – SHU / HONG

In einer bisher einzigartigen Kombination aus shu Pu-Erh und schwarzem Tee aus Simao ist dieser gepresste Tee eine sehr willkommene Abwechslung und erleichtert Einsteigern den Zugang in die fantastische Welt des Pu-Erh. Die bewusst gewählte Pilzform ist ein Zeichen für die spezielle Lage der Teepflanzen, denn genau dort ist eine Oase für unzählige Arten von Pilzen, die dem Boden ein besonders aufregendes Aroma verleihen. Durch die Pressung ist das Verhältnis von schwarzem und Pu-Erh Tee mit jedem Stück identisch. Eine tolle Erfahrung.

BLATT Schwarzbraun, kunstvoll in Pilzform gepresst
TASSE Maronenbraun, satt
GESCHMACK Mild, süßlich, weich
ZUBEREITUNG 12 g /L | 2 Min. | 100°C
VE 1 KG

▲		
1400	Yunnan, Pu Erh	04 + 09



16765 YUNNAN PU-ERH DRAGON BALLS – SHU

Diese Drachenaugen sind bewusst locker gepresst, um das filigrane Teematerial nicht zu zerstören. Im Aufguss entfaltet sich ein sehr mannigfaltiges Aroma, welches seinen Ursprung in der langen Fermentation von fast 90 Tagen hat. Für diesen Pu-Erh ist zusätzlich ein spezieller Welkprozess in klimatisierten Hallen verwendet worden. Dadurch entsteht bereits in dieser Phase eine sehr komplexe Verbindung aus Frucht und Tiefe. Als Cultivar dient der Yunnan Big Leaf Population. Stück für Stück ein Genuss.

BLATT Dunkles Rotbraun, locker in Kugelform gepresst
TASSE Tiefdunkles Braun, cremig-dick
GESCHMACK Erdig, süßlich, ausdrucksstark

ca. DEZ verfügbar!

ZUBEREITUNG 1 ST (PC) / 125 ml /L | 2 Min. | 100°C
VE 1 KG

▲		
1400	Yunnan, Pu Erh	07 - 09

CHINA PU-ERH TEE



15483 PU-ERH ELEPHANT BEENG CHA CA. 100 G – SHU

Die Blätter für dieses Sonderlot entstammen dem Yunnan Da-Ye Cultivar, gewachsen in den Gärten um Menghai. Nach traditioneller 2-monatiger Fermentation wurde der Tee 2021 in diese spezielle Form gepresst. 5 Jahre reifte er und offenbart nun seine ganze Klasse. Er erinnert an den einmalig dokumentierten Marsch von 16 wilden Elefanten über eine Strecke von 1.300 km durch Xishuangbanna, Pu Erh, Yuxo und Honghe. Der Tee hat hohes Lagerpotenzial, benötigt mindestens 3 Aufgüsse und knüpft sensorisch an klassische Pu-Erhs der alten Schule um 1990 an.

BLATT Rötlich bis dunkelbraun, in Elefantenform hart gepresst

TASSE Haselnussfarben, golden auslaufend

GESCHMACK Weich, mild, süßlich

ZUBEREITUNG 13 g /L | 2–3 Min. | 100°C

VE 1 ST

ca. DEZ verfügbar!

▲		
1400	Menghai, Yunnan	04 - 09



15477 PU-ERH DOUBLE DRAGONS BEENG CHA 120 G – SHENG

Der Double Dragon ist nicht nur optisch sehr attraktiv: der grüne sheng Pu-Erh aus dem Jahre 2019 stammt aus dem Herzen von Pu-Erh. Das Teematerial des Cultivars Junkan #10 ist sorgsam gewählt, um eine lange Reife zu garantieren. Nun, nachdem der Brick sechs Jahre in Kunming gereift ist, haben sich die Aromen schon recht perfekt harmonisiert und liefern ein gereift, fruchtig ausgebautes, Spiel am Gaumen.

BLATT Abwechslungsreiche Grün- und Brauntöne, Pressung Vorderseite mit Doppeldrache, Rückseite in Tafelform

TASSE Golden, leicht und klar

GESCHMACK Blumig, vollmundig, süßlich

ZUBEREITUNG 14 g /L | 1–3 Min. | 100°C

VE 1 ST

▲		
1400	Yunnan, Pu Erh	07 - 09

CHINA COLLECTION

15479 CHINA FINEST TEA COLLECTION

Eine exquisite Auswahl 12 traditioneller und hocharomatischer Tees aus China – hochwertig verpackt zu je 4 kompostierbaren Sachets in einer aromageschützten Dose. So können auch Beschenkte ohne viel Aufwand und Zubehör diese feinen Tees genießen. Mit der China Finest Tea Collection erhalten Sie eine außergewöhnliche Auswahl, mit der Sie sich und anderen sicherlich eine große Freude bereiten. Über den QR-Code erhalten Sie weiterführende Informationen zu den einzelnen Teesorten. Wir bitten um Verständnis, dass Bemusterungen der einzelnen Sorten nicht möglich sind; es handelt sich zudem um eine streng limitierte Menge. Alle Tees wurden zu ihrer jeweils besten Erntezeit produziert und vor der Verpackung in einen entsprechenden Schnitt gebracht.

ZUBEREITUNG siehe QR-Code

VE 1 ST

ca. NOV verfügbar!





12 erlesene Teesorten in edler Geschenkbox und passender Tragetasche.





Zubereitungshinweise in PDF-Format zum Download finden Sie hier:

Limitierte Menge!

CHINA JASMIN TEE



16772 JASMIN WHITE MOONLIGHT

Der Tee besticht durch einen fruchtig-weichen Charakter mit viel Nachgang und einem zarten Hauch von Jasmin. Dabei wurde das Blatt nach Fertigung noch einmal sorgsam mit frischen Jasminblüten veredelt, die in der Provinz Sichuan schon sehr früh aufblühen. Dieses frühe Aroma ist noch nicht so intensiv, sehr frisch und lässt dem filigranen Teematerial noch genügend Raum zur Entfaltung. In dieser Kombination bisher einzigartig und unbedingt empfehlenswert.

BLATT Silbrig grünes bis dunkles Blatt, naturbelassen mit hohem Anteil an Blattknospen, Spuren von Jasminblüten

TASSE Goldgelb, reichhaltig

GESCHMACK Jasmin, süßlich, leicht, weich

ZUBEREITUNG 13 g /L | 2-3 Min. | 100°C

VE 1 KG

▲		
1200	Yunnan, Wen Shan	02 - 03

CHINA UBE PULVER

15480 UBE PULVER 40 G

Ube oder violette Yamswurzel ist eine zu Pulver vermahlene Knolle der Gattung Dioscorea alata. Ube-Pulver wird wegen seiner schönen Farbe, seines erdig-süßlichen Charakters und weiterer positiver Eigenschaften bevorzugt in Getränken, Eiscreme oder Desserts eingesetzt. Auch pur genossen ist Ube-Pulver, analog zu Matcha-Tee, ein äußerst beliebtes und leckeres Getränk. Nach der Ernte wird die Knolle gewaschen, getrocknet und geschält. Anschließend wird sie geschnitten und bei hoher Hitze maschinell weiterverarbeitet. Nach dem Abkühlen wird die Wurzel zu feinstem Pulver vermahlen und ist einsatzbereit. Die hier vorliegende Qualität ist rein natürlich und ohne jeglichen Zusatz von Süßungsmitteln, Farbstoffen oder Aromen.

BLATT Altrosa, fein vermahlenes Pulver

TASSE In Schwebe, trüb, intensiv lila

GESCHMACK Süßlich, weich, cremig

ZUBEREITUNG 100°C

VE 1 Dose

ca. JAN verfügbar!





CHINA UBE

Ube – der lilafarbene Trend für Ihr Teesortiment!

Entdecken Sie Ube, den angesagten Farb- und Genuss-Trend aus Südostasien! Mit seiner intensiv violetten Farbe und seinem mild-süßlichen Geschmack mit feinen Vanille- und Nussnoten bietet Ube Pulver spannende Möglichkeiten, Ihr Sortiment um eine innovative Trendzutat zu erweitern.
Ob als cremiger Iced Ube Latte, in Kombination mit Matcha oder als Basis für kreative Heiß- und Kaltgetränke – Ube begeistert mit vielseitigen Anwendungsmöglichkeiten und setzt optische Highlights in der Tasse. Besonders für Teefachgeschäfte bietet der Trend attraktive Impulse, um neue Genusswelten zu erschließen und Kunden für außergewöhnliche Getränkekreationen zu begeistern.

REZEPT ICED UBE LATTE



Zutaten für 1 Glas

- 1–2 TL Ube-Pulver
- 2–3 EL heißes Wasser
- 1–2 TL Zucker oder Süßsirup, nach Geschmack
- 200 ml kalte Milch
- Eiswürfel

Zubereitung

Ube mit heißem Wasser und Zucker glatt rühren. Ein Glas mit Eis füllen, Milch hinein gießen und die Ube-Mischung darübergeben. Umrühren und genießen.



TAIWAN



21628 PINGLIN BAO ZHONG BIO

EU-zertifizierte Bioteegärten gibt es in Taiwan nicht viele. Dieser biologisch angebaute Bao Zhong stammt aus Pinglin, innerhalb des Wen Shan Gebiets, im Norden Taiwans. Gut produzierte Bao Zhongs bedürfen sehr viel Know-How. Die präzise Kontrolle der Oxidation entscheidet über die Qualität. Der Teemeister bleibt die ganze Nacht auf, um den allmählichen Grad der Oxidation und den subtilen Wechsel von der grünen zur blumigen Note abzupassen. Leider gibt es nur wenige junge Menschen, die diese Kunst heute noch erlernen, um das kulturelle Erbe dieses Tees fortzusetzen.

BLATT Buntes Grün, großes, leicht gedrehtes Blatt

TASSE Zartes Sonnengelb, klar

GESCHMACK Langanhaltend, mineralisch, leicht

ZUBEREITUNG 12 g /L | 1-3 Min. | 100°C

VE 0,5 KG

ca. NOV verfügbar!

▲		
450	Wen Shan, Pinglin	04



16676 GABA – GREEN OOLONG

Handgepflücktes Teematerial des TTES.12 Cultivars, besser bekannt als Jin Xuan. In enger Zusammenarbeit mit dem Taiwan Tea Research Center wurde dieser neue Stil des Gaba Oolong entwickelt. Der Tee wird nur auf Anfrage in kleinen Mengen produziert. Eine echte Rarität. Charakteristisch ist der höhere Gehalt der γ-Aminobuttersäure (GABA) durch den Ausschluss von Sauerstoff während des Fermentationsprozesses, ca. 160mg/100g.

BLATT Grün bis dunkel mit leichtem Flaum, offen gedreht, unregelmäßig

TASSE Helles Gelb, scheinend, klar

GESCHMACK Süßlich, langanhaltend, vielschichtig

ZUBEREITUNG 14 g /L | 2 Min. | 100°C

VE 0,5 KG

ca. NOV verfügbar!

▲		
300 - 350	Nantou County, Ming Jian	04 - 05

TAIWAN



16665 XIACHA DONG DING OOLONG

Seinen Namen verdankt der Dong Ding Oolong dem taiwanischen Dong-Ding-Berg, dessen Name „gefrorener Gipfel" bedeutet. Der Legende nach geht die Bezeichnung auf den beschwerlichen Aufstieg zum Berg zurück. Heute steht Dong Ding für einen charaktervollen taiwanischen Oolong, der für seine sorgfältige Verarbeitung und traditionelle Röstung bekannt ist. Diese Sommerernte zeigt einen kraftvollen, vielschichtigen Charakter: Mineralische Tiefe trifft auf warme Röstnoten mit leichter Süße. Ein ausdrucksstarker Oolong mit langem, harmonischem Nachhall.

BLATT Kleiner, eng kugelig gerollt, dunkles Grün
TASSE Gelbgrün, schimmernd, leicht, klar
GESCHMACK Vielschichtig, mit Röstnoten, mineralisch
ZUBEREITUNG 14 g /L | 1–3 Min. | 100°C
VE 1 KG

ca. NOV verfügbar!

▲		
350	Nantou County, Ming Jian	06 - 07



16678 SHAN LIN XI OOLONG

Ein komplexer, klarer Oolong mit floraler Ausprägung der Spitzenklasse. Das Blattgut, gewonnen aus dem Qing Xin Cultivar, stammt aus einem traumhaft gelegenen Teegarten im Shan Lin Xi, was übersetzt ‚Tannenwaldbach' bedeutet. Die Gegend zeichnet sich aus durch ihre natürliche Vielfalt an wilden Blumen, Pinienwäldern und Bambushainen. Auch ein Paradies für viele Schmetterlinge.

BLATT Hell- bis Dunkelgrün, mittelgroß, eng gerollt
TASSE Schwach gelb, brillant
GESCHMACK Leicht, blumig, vielschichtig
ZUBEREITUNG 14 g /L | 2 Min. | 100°C
VE 0,5 KG

ca. NOV verfügbar!

▲		
1200	Nantou, Shan Lin Xi,Bamboo Mt.	05

TAIWAN



16666 MI XIANG HONGCHA

Dieser besondere Schwarztee aus Ming Jian wird aus dem Cultivar TTES No. 12 hergestellt. Sein süßliches Honigaroma entsteht durch den Biss einer Zikade, die eine natürliche Reaktion der Teepflanze auslöst und den Blättern ihre besondere Süße und Aromatik verleiht. Wie beim bekannten Oriental Beauty Oolong entsteht so ein unverwechselbares Aroma – hier jedoch als voll oxidierten Schwarztee. Dadurch präsentiert er sich kräftiger und voller mit aromatischem Nachklang.

BLATT Schwarz, lang gezwirbelt, durchsetzt mit ockerfarbenen Blattspitzen

TASSE Goldorange, klar

GESCHMACK Süßlich, weich, mild

ZUBEREITUNG 13 g /L | 1–2 Min. | 100°C

VE 1 KG

ca. NOV verfügbar!

▲		
200 - 400	Nantou County, Ming Jian	05 - 06

JAPAN



21573 SAKURA SENCHA ‘SHIZU7132’ BIO

BIO

Bereits mit dem ersten Schluck hat man rosa blühende Kirschbäume an Japans Flussufern vor Augen. Das wundervolle Kirschblütenaroma macht diesen Tee so einzigartig. Der Cultivar 7132 bildet den Inhaltsstoff Cumarin, was ihm in seiner Zusammensetzung diesen besonders duftenden Geschmack verleiht. Die Teebauern pflanzten ihn eigentlich nur aufgrund seiner Frostresistenz. Erst vor wenigen Jahren erkannten sie die Besonderheit im Aroma und begannen ihn der Öffentlichkeit zu präsentieren. Bis heute ist der Tee eine Rarität und nur in geringen Mengen verfügbar.

BLATT Nadelförmig, flach, in wechselnder Struktur, dunkles Grün

TASSE Sonnenblumengelb, reichhaltig

GESCHMACK Fruchtig floral, Umami, feinherb, langanhaltend

ZUBEREITUNG 13 g /L | 1–2 Min. | 60°C

VE 1 KG

ca. JAN verfügbar!

▲		
350 - 400	Shizuoka, Kawane	05



21574 MIYAZAKI KAMA-GURICHA BIO

BIO

Der Kama-Guricha ist weder ein Tamaryokucha noch ein Kamairicha. Er spielt in seiner eigenen Liga aufgrund eines zusätzlichen Trocknungsprozesses, der nur für diesen Tee angewandt wird. Eine Eisentrommel wird mit den gerollten Teeblättern befüllt und über einer offenen Flamme erhitzt. Der Tee kommt in den direkten Kontakt mit der eisernen Innenseite und wird das erste Mal getrocknet. Es wird gesagt, dass dieser Produktionsschritt Pyrazine freisetzt, die dieses unnachahmliche Aroma entfachen. Anschließend folgt der reguläre Trocknungsprozess unter Zufuhr warmer Luft.

BLATT Kommaförmig, Waldgrün

TASSE Frisches Zitronengelb, leuchtend

GESCHMACK Nussig, vollmundig, mild

ZUBEREITUNG 14 g /L | 1–2 Min. | 70°C

VE 1 KG

ca. JAN verfügbar!

▲		
200	Miyazaki	05

JAPAN



21572 KABUSECHA KIRARI BIO

Der Cultivar Kirari31 wurde zwischen 2015 und 2016 offiziell registriert und ist eine Kreuzung aus Sakimidori und Saemidori. Kirari31 hat eine hohe Frostresistenz und wird daher gerne für die allerersten Shincha Tees im Frühjahr und hochwertige, überschattete Tees wie Kabusecha und Gyokuro verwendet. Der Name entstammt einem japanischen Wortspiel und bedeutet so viel wie „in der Sonne funkeln". Ein Trendsetter unter den Tees, denn der Newcomer Kirari31 wird schon jetzt als zukünftig wichtigster Cultivar in Japan gehandelt.

BLATT Dunkles bis mittleres Grün, mit Feinteilen, flach, seidig
TASSE Hellgelb bis grünlich, leicht trüb
GESCHMACK Umami, süßlich, ausgeprägt
ZUBEREITUNG 14 g /L | 1–1,5 Min. | 60°C
VE 0,5 KG

ca. JAN verfügbar!

▲		
200 - 400	Kagoshima, Kirishima	04



21584 ASARI KUKI-HOJICHA BIO

Ein charaktervoller japanischer Grüntee mit angenehm mildem, röstigem Aroma. Feine Stängel und Blattrippen werden schonend geröstet und verleihen dem Kuki-Hojicha seinen typischen Charakter. In Japan erfreut sich Kuki-Hojicha derzeit besonders bei der jüngeren Generation großer Beliebtheit und gilt als moderner, zeitgemäßer Teegenuss. Ein vielseitiger Tee für alle, die japanische Teekultur neu entdecken möchten.

BLATT Braun-gelbe Blattstängel der obersten drei Blätter
TASSE Helles Mahagoni, klar
GESCHMACK Mit Röstnoten, langanhaltend
ZUBEREITUNG 12 g /L | 3 Min. | 100°C
VE 1 KG

ca. JAN verfügbar!

▲		
100 - 200	Kagoshima & Shizuoka	05

JAPAN



21580 SHIMADA WHISKEY SMOKED BLACK TEA BIO

Die Kaneroku Matsumoto Farm existiert bereits seit 1870. Sie bauen Tee nach traditionellen Methoden an wobei Grün-, Schwarz- und Oolongtees das Fundament der Teefarm bilden. Um sich weiterzuentwickeln, suchten sie nach neuen Möglichkeiten und begannen als erstes Unternehmen in Japan Schwarztee zu räuchern. Sehr erfolgreich wie wir finden. Über Holzspänen aus Whiskeyfässern geräuchert, werden die Blätter des Yabukita Cultivars mit einem starken Aroma versetzt, das sowohl rauchig als auch süß und nirgendwo sonst zu finden ist.
Zutaten: Schwarzer Tee Bio, Rauch

BLATT Locker gekräuselt, schwarz-bräunlich unterlaufen
TASSE Cognacfarben, golden auslaufend
GESCHMACK Rauchig, langanhaltend, süßlich
ZUBEREITUNG 13 g /L | 2 Min. | 100°C
VE 0,5 KG

ca. JAN verfügbar!

▲		
100 - 200	Shizuoka, Shimada	04 - 06

SÜDKOREA



21629 GAMNONG NOKCHA BIO

Für diese Rarität werden ausschließlich überschattete Teeblätter verwendet. Sie sind besonders zart, aber dennoch reichhaltig im Geschmack. Angebaut wird der Tee in einem familiengeführten Teegarten auf dem südlichen Festland Koreas. Mit großer Sorgfalt und Achtsamkeit kultivieren sie die Teepflanzen in Bioqualität seit 1965. Die Produktion überwacht das Familienoberhaupt und mehrfach ausgezeichnete Teamaster persönlich.

BLATT Dunkles, gleichmäßiges Grün, fein und eng gedreht
TASSE Gelb, matt
GESCHMACK Süßlich, Umami, ausgeprägt
ZUBEREITUNG 14 g /L | 1–2 Min. | 70°C
VE 0,5 KG

ca. JAN verfügbar!

▲		
100 - 150	Jeolla-namdo, Yeongam	04

VIETNAM



21654 DRAGON TAIL BIO

Diese Teeknospen sind wildwachsend und stammen von alten Teebäumen. Die kühle Luft und der neblige Wald auf einer Höhe von 1.800 Metern des Chieu Lau Thi Berges bieten beste Wachstumsbedingungen. Von Natur aus bilden die Dragon Tails mehrere Schichten um ihre innere, jüngste Knospe zu schützen. Die Pflücker beginnen in aller Früh den 8–10 stündigen Aufstieg und verbringen dort oben die Nacht, bevor sie die geernteten Teeknospen hinunter in Ihre Dörfer bringen.

BLATT Saftiges Kiwigrün, harte kleine Knospen
TASSE Leichtes, helles Gelb, klar
GESCHMACK Nachhaltig, süßlich, weich
ZUBEREITUNG 12 g /L | 2 Min. | 100°C
VE 0,5 KG

ca. JAN verfügbar!

▲		
1800	Ha Giang, Chieu Lau Thi	01 - 02



16656 GOLDEN ORIENTAL BEAUTY OOLONG

Ein Rarität aus Vietnam, die mit ihrem schwarz-goldenen Blatt zunächst ganz andere Erwartungen weckt. In der Tasse überrascht der Tee jedoch mit den charakteristischen Oriental-Beauty-Noten: aromatisch, weich und angenehm süß mit feinen Nuancen von Honig und frischen Blumen. Ein faszinierendes Zusammenspiel von kraftvoller Optik und elegantem, vielschichtigem Geschmack – ein besonderer Oolong für neugierige Teeliebhaber.

BLATT Schwarz, goldgelbe Tips, gleichmäßig, eben gekräuselt
TASSE Goldorange, reichhaltig
GESCHMACK Süßlich, vielschichtig, blumig
ZUBEREITUNG 12 g /L | 2–3 Min. | 100°C
VE 0,5 KG

ca. JAN verfügbar!

▲		
900 - 1000	Son La, Moc Chau	06 - 07

THAILAND



16629 DOI TUNG GU SHU OOLONG

Dieser Oolong ist in seiner Qualität einzigartig. Ein neu entwickelter Cultivar ‚Ruan Zhi Population #1' vereint die Aromatik von Tie Guan Yin und Ruanzhi zu einem vielschichtigen Tee. Er wächst auf einem Boden, der sich in den letzten 15 Jahren ideal entwickelt hat und das Aroma des Tees nachhaltig beeinflusst. ‚Doi Tung' liegt im goldenen Dreieck zwischen Thailand–China–Myanmar und ist ein Projekt der thailändischen Königsfamilie: auf ehemaligen Opiumfeldern wird nun Tee angebaut. Wir freuen uns, das Projekt zu unterstützen und diesen Tee präsentieren zu dürfen.

BLATT Mittleres bis kleines, eng gerollt Blatt, tiefes Rotbraun

TASSE Bernstein–orange, klare Struktur

GESCHMACK Süßlich, blumig, vielschichtig

ZUBEREITUNG 14 g /L | 1–3 Min. | 100°C

VE 1 KG

▲		
1600	Chiang Rai, Doi Tung	05 - 06

INDONESIEN



21670 BUKIT SARI – IMPERIAL BLACK TEA BIO

Die Ursprünge der Plantage Bukit Sari gehen auf die 1920er und die niederländische Kolonialzeit zurück. Seit 2007 ist sie Bio-zertifiziert und fokussiert sich auf nachhaltigen Anbau und die Fertigung von hochwertigen Tees. Das Glanzstück ist definitiv der Imperial Black – ein äußerst angenehmer und doch hocharomatischer Schwarztee. Gewonnen wird er aus den Pflanzen des Qing Xin Cultivars. Dieser entwickelt sich besonders gut in der reichhaltigen Erde Westjavas, die hier zusätzlich noch mit frischem Bergquellwasser versorgt wird.

BLATT Tiefes Schwarz, kunstvoll gekräuselt, leichter Tipansatz
TASSE Kumquatorange, klar
GESCHMACK Mild, süßlich, ausdrucksstark
ZUBEREITUNG 12 g /L | 2–3 Min. | 100°C
VE 1 KG

▲		
1200 - 1300	Cianjur, West Java	07



21671 HARENDONG – SUKUI OOLONG BIO

Harendong wurde 2006 von der Familie Halim gegründet und ist noch ein relativ junger Teegarten. Das Gebiet der Plantage, gelegen nahe des Bergs Halimun, leidete zuvor an Problemen wie illegaler Abholzung und Armut. Der Anbau von Bio-Tees hat nun einen positiven Einfluss auf die Umwelt und auch auf die Lebenssituation der dort ansässigen Mitarbeiter. Dieser Oolong stammt von dem Four Season Cultivar. Sukui leitet sich vom indonesischen Wort ‚Syukur' ab, was dankbar bedeutet und den Geist der Dankbarkeit und Achtsamkeit widerspiegelt.

BLATT Olivgrün, seidenmatt, in Halbkugelform gerollt
TASSE Gelb, rötlich auslaufend, gehaltvoll
GESCHMACK Blumig, langanhaltend, süßlich
ZUBEREITUNG 13 g /L | 2–4 Min. | 100°C
VE 1 KG

ca. NOV verfügbar!

▲		
800 - 1000	Lebak, Banten	07

INDONESIEN



21672 HARENDONG – RED EAGLE BLACK BIO

BIO

Harendong wurde 2006 von der Familie Halim gegründet und ist noch ein relativ junger Teegarten. Das Gebiet der Plantage, gelegen nahe des Bergs Halimun, leidete zuvor an Problemen wie illegaler Abholzung und Armut. Der Anbau von Bio-Tees hat nun einen positiven Einfluss auf die Umwelt und auch auf die Lebenssituation der dort ansässigen Mitarbeiter. Obwohl dieser Tee wie ein klassischer Oolong gerollt wurde, handelt es sich doch um einen Schwarztee. Benannt ist er nach dem Javahaubenadler, den man in einem nahe gelegen Nationalpark sehen kann.

BLATT Oxidiertes Schwarzgrün, eng kugelig gerollt

TASSE Gold-orange, leicht

GESCHMACK Süßlich, fruchtig, vielschichtig

ZUBEREITUNG 14 g /L | 3 Min. | 100°C

VE 1 KG

ca. NOV verfügbar!

▲		
800 - 1000	Lebak, Banten	07



21673 'HARENDONG' KAFFIR LIME OOLONG BIO

BIO

Angrenzend an den Nationalpark Gunung Halimun-Salak herrschen im Harendong Estate ideale Bedingungen für den Teeanbau – Böden mit hohem Mineralgehalt, kühl-feuchte Luft und häufiger Nebel. Die Inhaberfamilie Halim konzentriert sich nicht nur auf hochwertige Produktionen, sondern entwickelt auch neue Tee-Stile. Für diesen Oolong wurde das Blatt zunächst leicht teiloxidiert, gerollt und getrocknet. Im Anschluss erfolgte die Zugabe von im Teegarten angebauten Kaffirlimettenblättern, die dem Tee eine einzigartige, zitrusartige Frische verleihen.

Zutaten: Oolong-Tee Bio, Kaffirlimettenblätter Bio (2%)

BLATT Kugelig gerollt, abwechslungsreiches Grün, mit geschnittenen Kaffirlimettenblättern

TASSE Lindenblütengelb, klar

GESCHMACK Kaffirlimette, fruchtig, leicht, blumig

ZUBEREITUNG 13 g /L | 3 Min. | 100°C

VE 1 KG

ca. NOV verfügbar!

▲		
800 - 1000	Lebak, Banten	09

INDONESIEN



21674 'HARENDONG' CINNAMON BLACK BIO

BIO

Angrenzend an den Nationalpark Gunung Halimun-Salak herrschen im Harendong Estate ideale Bedingungen für den Teeanbau – Böden mit hohem Mineralgehalt, kühl-feuchte Luft und häufiger Nebel. Die Inhaberfamilie Halim konzentriert sich nicht nur auf hochwertige Produktionen, sondern entwickelt auch neue Tee-Stile. Für diesen Schwarztee wurde das Blatt zunächst volloxidiert, gerollt und getrocknet. Im Anschluss erfolgte die Zugabe von im Teegarten angebauten Blättern des Zimtbaums, die dem Tee eine unnachahmlichen süß-weichen Zimtcharakter geben.

Zutaten: Schwarzer Tee Bio, Zimtblätter Bio (2%)

BLATT Kugelig gerollt, braungrün, mit geschnittenen Zimtblättern

TASSE Bernstein-orange, klar

GESCHMACK Zimt, süßlich, leicht, vollmundig

ZUBEREITUNG 12 g /L | 3 Min. | 100°C

VE 1 KG

ca. NOV verfügbar!

▲		
800 - 1000	Lebak, Banten	09

KENIA



16607 ‘SIOMO’ FEDHA TIPS

Die kenianische Familie Koech hat den Standort für ihre Teefabrik sorgsam ausgewählt. Im westlichen Bereich des Rift Valley herrscht ein kühles Hochlandklima mit reichlich Niederschlägen – zusammen mit den fruchtbaren, gut drainierten Böden sind die Bedingungen für die Kultivierung von Teepflanzen ideal. Für diesen Silver Needle Tee wurden nur junge Knospen des S15/10 Cultivars von Hand gepflückt und in der Sonne getrocknet. Dieser bietet mit seinem dichten Flaum ideale Eigenschaften für einen Weißtee mit cremig-süßem, fruchtigem Aroma.

BLATT Längliche, enge Tips, gelbbeige
TASSE Helles Beige, ausgeprägt klar
GESCHMACK Weich, süßlich, fruchtig
ZUBEREITUNG 13 g /L | 2–3 Min. | 80°C
VE 0,5 KG

ca. DEZ verfügbar!

▲		
2120	Bomet County, Konoin	01 - 12



16609 ‘SIOMO’ DHAHABU PEKOE

Die kenianische Familie Koech hat den Standort für ihre Teefabrik sorgsam ausgewählt. Im westlichen Bereich des Rift Valley herrscht ein kühles Hochlandklima mit reichlich Niederschlägen – zusammen mit den fruchtbaren, gut drainierten Böden sind die Bedingungen für die Kultivierung von Teepflanzen ideal. Das zeigt sich auch in Tees wie diesem goldenen Pekoe, der nicht nur optisch ein Highlight ist. In der Tasse offenbaren die ausgewählten Blätter und Tips des TRFK 31/8 Cultivars ein kräftig-würziges, komplexes Aroma.

BLATT Hochtippiges, schwarzes Pekoe-Blatt
TASSE Kräftiges Mahagoni, klar
GESCHMACK Würzig, lebendig, tanninhaltig
ZUBEREITUNG 13 g /L | 2–3 Min. | 100°C
VE 1 KG

ca. DEZ verfügbar!

▲		
2120	Bomet County, Konoin	01 - 12

KOLUMBIEN



16691 BESOS DE CACAO

Valle del Cauca, im tropischen Westen Kolumbiens gelegen, bietet ideale Anbaubedingungen für diese ausdrucksstarken, leicht süßlichen Tees. Gewachsen auf vulkanischen Böden und verfeinert mit echtem kolumbianischen Kakao aus Tumaco, Nariño. Von hier stammen einige der aromatischsten Kakaos weltweit – das schmeckt man auch.

Zutaten: Schwarzer Tee, Kakaoschalen, Kakaokernbruch

BLATT Schwarz-braun, fein gedreht, mit Kakaoschalen und -nibs

TASSE Kupferrot, reichhaltig

GESCHMACK Kakao, süßlich, aromatisch, kräftig

ZUBEREITUNG 13 g /L | 2 Min. | 100°C

VE 1 KG

ca. DEZ verfügbar!

▲		
1800 - 2050	La Cumbre, Valle del Cauca	01 - 04



21698 BESOS DE CAFE BIO

BIO

Valle del Cauca, im tropischen Westen Kolumbiens gelegen, bietet ideale Anbaubedingungen für diesen ausdrucksstarken, leicht süßlichen Tee. Gewachsen auf vulkanischen Böden und verfeinert mit echtem, biologischem Kaffee aus dem Herzen der kolumbianischen Anden. Ohne weitere Zusätze ist es der perfekte Mix aus Tee- und Kaffeenoten.

Zutaten: Schwarzer Tee Bio, Kaffeebohnen Bio

BLATT Schwarz-braun, fein gedreht, mit Kaffeebohnen

TASSE Kupferrot, klar

GESCHMACK Kaffee, aromatisch, ausdrucksstark, langanhaltend

ZUBEREITUNG 13 g /L | 2 Min. | 100°C

VE 1 KG

ca. DEZ verfügbar!

▲		
1800 - 2050	La Cumbre, Valle del Cauca	05 - 06

GEORGIEN



21642 ‘NAGOMARI’ MZE ETSERI BIO

BIO

Guria, wo frische Hochgebirgsluft auf die Brise des Schwarzen Meeres trifft, zählte zu den berühmtesten Teeanbaugebieten Georgiens. Allerdings brachte das Ende der Sowjetunion auch den Teeanbau zum Erliegen. Erst im Jahr 2017 belebten zwei junge Freunde 25 Hektar Land wieder – mit dem Ziel, neue, eigene Stile zu entwickeln. Mze bedeutet übersetzt Sonne und ist ein passender Name für diesen fruchtigen und dennoch reichhaltigen gelben Tee. Das Blattmaterial stammt vom lokalen Kolkhida Cultivar.

BLATT Länglich angerollt, ganzes Blatt, unregelmäßig, verschiedene Grüntöne

TASSE Helles Zitronengelb, transparent

GESCHMACK Süßlich, leicht, weich

ZUBEREITUNG 13 g /L | 2 Min. | 80°C

VE 1 KG

ca. NOV verfügbar!

▲		
350	Guria, Ozurgeti	08



21643 ‘NAGOMARI’ GABA GURIA BIO

BIO

Guria, wo frische Hochgebirgsluft auf die Brise des Schwarzen Meeres trifft, zählte zu den berühmtesten Teeanbaugebieten Georgiens. Allerdings brachte das Ende der Sowjetunion auch den Teeanbau zum Erliegen. Erst im Jahr 2017 belebten zwei junge Freunde 25 Hektar Land wieder – mit dem Ziel, neue, eigene Stile zu entwickeln. Für diesen Tee wurde das Blattmaterial schonend in Papier eingewickelt und dann für 24 Stunden luftdicht in traditionellen Qvevri-Krügen gelagert. Dadurch bildet sich die GABA-Säure mit ihrem einzigartigen Aromaprofil.

BLATT Grüngelb, unregelmäßig, spiralförmig

TASSE Sonnenblumengelb, gehaltvoll

GESCHMACK Süßlich, langanhaltend, fruchtig

ZUBEREITUNG 12 g /L | 3 Min. | 100°C

VE 1 KG

ca. NOV verfügbar!

▲		
350	Guria, Ozurgeti	08

GEORGIEN



16640 IMERETIEN TRADITIONAL BLACK

Der Teeanbau in Georgien startete Mitte 1840er und entwickelte sich zu einer echten Wirtschaft, die fast die komplette Sowjetunion mit Tee versorgte. Nach deren Auflösung nahm auch die Teeproduktion ein jähes Ende. Die Büsche, ursprünglich China Cultivare, verwilderten. Erst nach und nach, wie in diesem Fall seit 2016, werden die Teepflanzen von kleinen Kooperativen wieder auf Vordermann gebracht –mit dem Ziel georgische Tees in der Welt populär zu machen. Die klassische Verarbeitung dieses Schwarztees bringt den ursprünglichen Charakter der Region in die Tasse.

BLATT Schwarz-bräunlich, kleineres Halbblatt
TASSE Orangebraun, satt, intensiv
GESCHMACK Süßlich, mild, aromatisch
ZUBEREITUNG 13 g /L | 2–3 Min. | 100°C
VE 1 KG

ca. JAN verfügbar!

▲		
750	Imereti, Gezruli	05 - 08



16641 IMERETIEN ELEGANT BLACK

Der Teeanbau in Georgien startete Mitte 1840er und entwickelte sich zu einer echten Wirtschaft, die fast die komplette Sowjetunion mit Tee versorgte. Nach deren Auflösung nahm auch die Teeproduktion ein jähes Ende. Die Büsche, ursprünglich China Cultivare, verwilderten. Erst nach und nach, wie in diesem Fall seit 2016, werden die Teepflanzen von kleinen Kooperativen wieder auf Vordermann gebracht –mit dem Ziel georgische Tees in der Welt populär zu machen. Handgepflückt und nur schonend verarbeitet, um das elegante Aroma im spielerisch gedrehten Blatt zu halten.

BLATT Schwarz-bräunlich, länglich gedrehtes Blatt
TASSE Orangebraun, klar, leuchtend
GESCHMACK Weich, süßlich, mild
ZUBEREITUNG 14 g /L | 2–3 Min. | 100°C
VE 1 KG

ca. JAN verfügbar!

▲		
750	Imereti, Gezruli	05 - 08

GEORGIEN



9106 IMERETIEN WILDE BLAUBEERBLÄTTER

Die georgische wilde Blaubeere ist ein heimischer Baum, der in den Wäldern von Guria und Imeretien wächst. Das aus ihren Blättern hergestellte Getränk hat in Georgien schon lange Tradition. Die jungen Blätter werden im Frühjahr von Hand gepflückt und nach gleicher Machart wie schwarzer Tee verarbeitet. Dadurch ist die Optik etwas unauffällig, der Geschmack ist aber eine echte Überraschung, die es wert ist entdeckt zu werden!

BLATT Dunkelschwarze, längliche Blätter, filigran
TASSE Rötliches Orange, dunkel, klar
GESCHMACK Säuerlich, fruchtig, süßlich
ZUBEREITUNG 13 g /L | 3 Min. | 100°C
VE 1 KG

ca. JAN verfügbar!

▲		
750	Imereti, Gezruli	04 - 05







Die Preise verstehen sich per Kilo, Packung, Dose, Karton, Stück oder Set zzgl. Mehrwertsteuer. Ab € 250,00 Warenwert erfolgt die Lieferung frei Haus Deutschland. Das Angebot ist solange der Vorrat reicht gültig. Auf Wunsch stehen wir Ihnen gerne mit Mustermaterial für Tee zur Verfügung. Wir arbeiten ausschließlich auf Grundlage unserer allgemeinen Geschäftsbedingungen.
Diese Preise sind nicht rabattfähig.

sinas®

sinas GmbH & Co. KG | Bornstr. 16/17
28195 Bremen | Telefon 0421-3 04 23 50
vertrieb@sinas.online



