

Der neue Trend...

Weißer Tee



Woher stammt der Name "Weißer Tee"?

Der Aufguss ist sehr hell - fast kristallklar und die Blätter weisen einen weißen zarten Flaum auf.

Aus welchem Land stammt der Weiße Tee?

Aus China - genauer gesagt wächst er in den Tai Mu Bergen in der Provinz Fujian (südöstliche Küste von China).

Wie wird Weißer Tee noch bezeichnet?

Knospentee, da ausschließlich Knospen für diesen Tee verwendet werden.

Welche Wirkungen hat der Weiße Tee?

Er fördert das Wohlbefinden, die Abwehrkräfte (Ausscheidung von belastenden Stoffen aus dem Körper) und eine schöne Haut; weiters erhöht er die Konzentration und erfrischt den Körper.

Wie schmeckt Weißer Tee?

Der aufgebrühte Tee enthält kaum Bitterstoffe und entfaltet eine zarte, blumige Note mit feiner Würze. Er enthält wenig Teein.

Wie sehen die Blätter des Weißen Tees aus?

Charakteristisch sind die weißen, flaumigen Härchen, die die Blattknospe (Bud) überziehen und dem Tee seinen Namen geben. Teespezialisten vergleichen diese Blätter mit: Jade, Edelweiß, Silberfäden, einer Knospe wie ein Eiskristall.

Wann wird dieser Tee geerntet?

Yin-Zhen (Silbernadeln): erste und zweite Ernte
Pai Mu Tan (Pfingstrose): dritte, vierte und Herbsternte



Erhältlich in Ihrer **Löwen-Apotheke!**

Der neue Trend...

Weißer Tee



Welche Sorte ist die Wertvollste?

Yin-Zhen (Silbernadeln) - hier werden ausschließlich gesunde Blattknospen aus dem ersten Austrieb verwendet; er stammt aus einer sog. "kaiserlichen Pflückung", die im Morgengrauen an nur zwei Tagen im Jahr vorgenommen wird. Die Schönheit seiner feinen silbrigen Blattknospen und sein frischer, duftiger Geschmack machen ihn zu einem der kostbarsten Tees der Welt (1 kg fertiger Tee = 25.000 Knospen).

Wie wird Weißer Tee richtig zubereitet?

Mit 80 - 90 Grad heißem Wasser aufgießen und 5 - 7 Minuten ziehen lassen (Dosierung genau einhalten); keinen Zucker verwenden. Da weißer Tee nicht bitter wird, können die Blätter in der Kanne bleiben - und sogar ein zweites Mal mit heißem Wasser aufgegossen werden.

Wie erfolgt die Verarbeitung bzw. die Behandlung des Weißen Tees?

Nach dem Pflücken (wächst nur an steilen Abhängen) werden die Blätter nur gewelkt und getrocknet; d.h. die frischen Blätter werden auf einem Sieb ausgebreitet und einer schwachen Sonnenbestrahlung ausgesetzt (bzw. bei guter Belüftung im Haus dem natürlichen Welkprozess überlassen). Sobald die Blätter ca. 70 % ihres Feuchtigkeitsgehalts verloren haben, kommen sie in die pralle Sonne, bis sie vollkommen getrocknet sind. Weißer Tee muss mit Sorgfalt angefasst und verarbeitet werden, damit die Knospen nicht verletzt werden - dies würde zu einer Beeinträchtigung des Aromas und des Geschmacks führen.

Warum wird Weißer Tee auf natürliche Art getrocknet?

Da Weißer Tee bzw. Knospentee durch das Rösten über einer Flamme minderwertig wird - hochwertige Weiße Tees werden an der Sonne getrocknet.