

Pu-Er-Tee 普洱茶

Pu-Er-Tee kommt aus der chinesischen Provinz Yunnan und wird sowohl als Grüntee und auch als Schwarztee aus der Tee-Pflanze *Camellia sinensis* gewonnen. Er durchläuft einen speziellen Reifungsprozess (Fermentierungsverfahren), wodurch er seine dunkle, rötliche Farbe und den kräftigen, erdigen Geschmack erhält. Er wird gedämpft und zu Fladen-, Ziegel- oder Kugelform gepresst. Dann wird er trocken gelagert und gereift. Die Reifungsdauer betrug mindestens fünf Jahre. Je älter der Pu-Er-Tee, desto teurer wird er auch (genau wie beim Wein).

Pu-Er-Tee wird vereinzelt als „Schlankmacher“ beworben und ist ein Verdauungstee. Pu-Er-Tee ist eines der gesündesten Getränke der Welt – aber es ist kein Wunderelixier, kein Allheilmittel. Pu-Er-Tee kann mehrmals aufgegossen werden – in China wird er oft nach dem vierten Aufguss getrunken.

Zubereitung in der Kanne (ca. 500 ml):

Waschen: 1 Portion Pu-Er-Tee, ca. ein gram, in die Kanne geben und mit 100°C heißem Wasser überbrühen, das Wasser wegschütten.

Gießen Sie den gewaschenen Tee mit 100°C heißem Wasser auf, 3-5 Minuten ziehen lassen. Einsatz herausnehmen oder absieben. Der Tee kann nochmals aufgegossen werden.

Pu-Er-Tee Fladen

Herkunft: Yunnan Bulang Berg, Xishuang Banna

Lagerzeit: nach natürlicher Reifung, 5 Jahre plus

Preis: CHF 198.– (357gr) / Stk.

ohne Versandkosten

