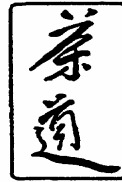


TEEHAUS CHA-DÔ



Inhaber: Monika Jasmuel Dimmel
A-1070 Wien, Neubaugasse 48, Tel.: 01-52 64 333 Fax: 01-526 29 61
e-mail: info@ChaDo.at www.ChaDo.at
ATU 12051009



Gelber Tee Kekecha

Gelber Tee hat in China eine sehr lange Tradition und blieb wegen seiner wohltuenden Eigenschaften und seiner geringen Verfügbarkeit lange Zeit ein Privileg buddhistischer Mönche.

Einzuordnen ist er zwischen grünem Tee und Oolong Tee. Zur Herstellung werden nur die obersten jungen Triebe (Tipps) verwendet. Im Unterschied zum Grüntee aber werden sie nach dem Erhitzen nicht sofort verarbeitet, sondern ruhen gelassen. Erst dann werden sie je nach Sorte mehrfach oder einfach getrocknet. Dabei wird gelber Tee wie der grüne Tee nicht fermentiert.

Die Qualität von gelbem Tee ist einzigartig. Anbau, Ernte und Produktion liegen auch heute noch vorwiegend in den Händen von Mönchen, die aus ihrer Überlieferung viel Wissen und Geschick einbringen.

Gelber Tee ist mindestens so empfindlich wie grüner oder weißer Tee und sollte daher stets mit Wasser aufgegossen werden, das nach dem Kochen auf circa 80°C abgekühlt ist und er sollte circa 2 Minuten ziehen.

Kekecha hat gelbliche große offene Blätter, einen goldgelben Aufguss und einen frisch duftigen milden Geschmack. Er hat einen geringen Teeingehalt von nur 0,35 % und ist pestizidfrei!