

Bio-Oolong-Tee



Oolong ist ein traditioneller chinesischer Tee (*Camellia sinensis*), der durch einen einzigartigen Prozess hergestellt wird, der das Verwelken der Pflanze unter der starken Sonne und die Oxidation vor dem Kräuseln und Drehen umfasst. Bei den meisten Oolong-Tees, insbesondere denen von hoher Qualität, handelt es sich um einzigartige Teepflanzensorten, die ausschließlich für bestimmte Sorten verwendet werden. Der Oxidationsgrad kann je nach Sorte und Produktionsweise zwischen 8 und 85 % liegen. Oolong ist besonders beliebt bei Teekennern aus Südchina und chinesischen Auswanderern in Südostasien, ebenso wie das Fujian-Zubereitungsverfahren, das als Gongfu-Teezeremonie bekannt ist. Verschiedene Arten von Oolong-Tee können im Geschmack stark variieren. Sie können süß und fruchtig mit Honigaromen, holzig und dick mit Röstaromen oder grün und frisch mit Bukettaromen sein, je nach Gartenbau und Produktionsstil.[1] Mehrere Arten von Oolong-Tee, einschließlich derjenigen, die in den Wuyi-Bergen im Norden von Fujian hergestellt werden, wie Da Hong Pao,

gehören zu den berühmtesten chinesischen Tees. Verschiedene Oolong-Sorten werden unterschiedlich verarbeitet, aber die Blätter werden normalerweise zu einem von zwei unterschiedlichen Stilen geformt. Einige sind zu langen, lockigen Blättern gerollt, während andere zu kleinen Perlen mit jeweils einem Schwanz „engerollt“ sind. Der erstere Stil ist der traditionellere der beiden in China. Der Name Oolong-Tee kam in die englische Sprache aus dem chinesischen Namen (vereinfachtes Chinesisch: 乌龙 ; traditionelles Chinesisch: 烏龍 ; Pinyin: wūlóng chá), was „schwarzer Drachentee“ bedeutet. Oolong-Tees sind im Chinesischen auch als Qingcha (chinesisch: 青茶 ; Pinyin: qīngchá) oder „dunkle grüne Tees“ bekannt. Die Herstellung von Oolong-Tee ist kompliziert, da einige der grundlegenden Schritte bei seiner Herstellung viele Male wiederholt werden, bevor die gewünschte Menge an Blutergüssen und Bräunung der Blätter erreicht wird. Welken, Rollen, Formen und Brennen ähneln schwarzem Tee, aber es ist viel mehr Aufmerksamkeit auf Timing und Temperatur erforderlich. Ein letzter Schritt, das Backen oder Rösten, ist exklusiv für Oolong-Tee und wird als die eigentliche Kunst der Zubereitung dieses Tees bezeichnet.

Verpackung



Want to learn more about this product or have any questions?

[View Product Page: Bio-Oolong-Tee](#)