

Bio-Schwarztee



Schwarzer Tee ist eine Teesorte, die stärker oxidiert ist als Oolong, grüner und weißer Tee. Schwarzer Tee hat im Allgemeinen einen stärkeren Geschmack als die weniger oxidierten Tees. Alle vier Arten werden aus Blättern des Strauchs (oder kleinen Baums) *Camellia sinensis* hergestellt. Zwei Hauptsorten der Art werden verwendet – die kleinblättrige chinesische Sortenpflanze (*C. Sinensis* subsp. *Sinensis*), die für die meisten anderen Teesorten verwendet wird, und die großblättrige assamesische Pflanze (*C. Sinensis* subsp. *assamica*), die wurde traditionell hauptsächlich für schwarzen Tee verwendet, obwohl in den letzten Jahren auch grüner und weißer Tee hergestellt wurden. Im Chinesischen und in den Sprachen der Nachbarländer ist schwarzer Tee als „roter Tee“ bekannt, eine Beschreibung der Farbe der Flüssigkeit; der westliche Begriff „schwarzer Tee“ bezieht sich auf die Farbe der oxidierten Blätter. Im Chinesischen ist „schwarzer Tee“ eine häufig verwendete Klassifizierung für nachfermentierte Tees wie Pu-Erh-Tee; Außerhalb Chinas und seiner Nachbarländer

bezieht sich „roter Tee“ eher auf Rooibos, einen südafrikanischen Kräutertee. Während grüner Tee in der Regel innerhalb eines Jahres sein Aroma verliert, behält schwarzer Tee sein Aroma über mehrere Jahre.

Verpackung



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

[View Product Page: Bio-Schwarztee](#)