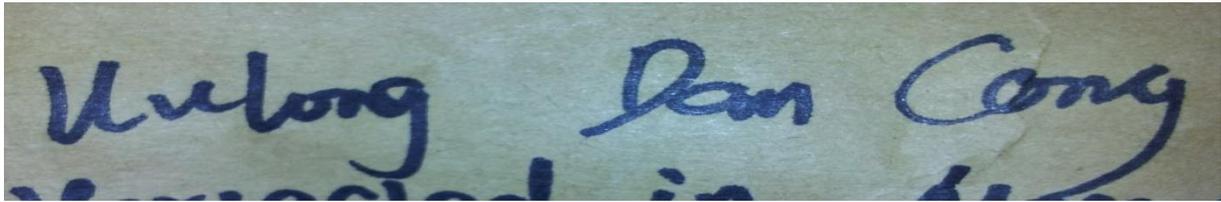


[Memo an mich!]

erste Verkostungsnotiz:



## Wolong (Uulong Dan Cong)

Cha-Shifu: A floral TGY like Dancong 40yrs old bushes.

Ernte: März 2015



Porzellan- Gaiwan, Pitcher, Teeschälchen

5g/100ml Gaiwan\* /90°C / DC üblich: aufbrühen und gleich abgießen.

Spülgang wie für mich bei DC üblich = 1. Aufguss (wird getrunken, zu schade zum Weggießen)

[\*(so viel Wasser beim Brühen hinzu geben, bis der Tee leicht bedeckt ist, ähnlich wie bei Gyokuro)]

Troisdorfer Leitungswasser (weich)

Geruch:

Tüte: Holz

Gaiwan: Holz

Schale: holzig-blumig

Farbe: ein sattes Gelb mit ganz leichtem Grünstich

Geschmack:

Basis: herbe Süße

Körper: helles, trocknes Holz von einem Laubbaum. Ich fühle mich so leicht in eine Schreinerei versetzt.

Blumig süß. Das ist der fette Blumenstrauß, der in einer Vase in einer großen Schreinerei steht.

Eine frische Minze Note versteckt sich auch noch im Tee ☺

Fazit:

Erzeugt in mir ein angenehm wohliges Gefühl, wie in einer Schreinerei.

Der Geschmack dieses Tees ist mir neu!!!

Ein Muss für Freunde blumiger Tees mit solidem Hintergrund.

Ein wunderschöner Wulong, leider nur angedeuteter DC Charakter.

Herb, blumig und holzig passen hier wunderbar zueinander!  
Dieser Tee fasziniert mich!

---

### Meine intuitive Zubereitung (mein „Einmann- Gong Fu Cha“)



Gong Fu Cha unter Einbeziehung aller Sinne. Der Gäste-Teil fällt hier weg, würde ich aber auch für Gäste so zubereiten. Zielsetzung ist hier der Genuss eines Tees unter Einbeziehung aller Sinne.

Für eine Verkostungsnotiz taugt das nichts. Ich gieße hier mehrere Aufgüsse zusammen. Das macht den Tee voller und runder im Geschmack. Einzelne Geschmackskomponenten, die man unter Testbedingungen heraus schmecken kann, sind hierbei zu einem Geschmacks-Komplex zusammen gefasst. Das lässt den Tee dann ganz anders erscheinen als unter Testbedingungen.

Der Fruchtsäure-herbe Komplex kann dabei schon mal als „bitter“ wahrgenommen werden, wobei die Verschmelzung zu „bitter“ im Gehirn stattfindet und eben nicht an den zuständigen Geschmacksrezeptoren der Zunge. Gerade die Verschmelzung von Körpernoten, die vom Tee dann einen ganz anderen Eindruck vermitteln, finde ich Interessant.

Die Zielsetzung, die ich für den Genuss verfolge und über die Zubereitung zu erreichen versuche:

- a) Basisnoten dezent im Hintergrund, die Körpernote unterstreichend.
- b) Körpernoten zu einem GeschmacksNoten-Komplex verschmolzen.

Zum Genuss gehören für mich auch die Raumbeduftung (Räucherstäbchen; diverse Räucherstoffe/Räuchermischungen) nach jeweiliger Stimmungslage.

Blumen oder Gesteck in Sichtweite, gestaltet auch nach jeweiliger Stimmungslage.

Teemusik oder eine schöne Naturdokumentation (bewegtes Stillleben), Lesen in einem Buch oder im Internet. Gerne auf der Suche nach weiteren Informationen/Beschreibungen über den Tee, den ich gerade in der Tasse habe.

Celadon- Kanne (mein Gaiwan-Kännchen), Glas-Pitcher, Porzellan-Teeschälchen

5g/200ml Celadon- Kanne \*/90°C / DC üblich: aufbrühen und gleich abgießen.

Spülgang wie für mich bei DC üblich = 1. Aufguss (wird getrunken, zu schade zum Weggießen)

[\*(so viel Wasser beim Brühen hinzu geben, bis der Tee leicht bedeckt ist, ähnlich wie bei Gyokuro, auf jeden Fall beim Überbrühen des noch frischen, trockenen Tees, hier der 1. Aufguss. Kommt der Tee dann zu heftig rüber, wird er im Pitcher im Nachhinein mit Wasser verdünnt oder die 200ml des Gaiwans beim Brühen voll ausgenutzt.)]

Troisdorfer Leitungswasser (weich)

Geruch:

Tüte: Holz

Gaiwan: Holz, Honig

Pitcher: Holz, schwach: medizinische Tinktur

Farbe: wie oben

Geschmack:

1-4. Aufguss (zusammen gegossen): Apothekerschränk. Schränk aus Laubbaum-Holz ca. 10-20 Jahre alt in den Dämpfe von med. Tinkturen eingezogen sind. Alte Apothekerschränke riechen aber intensiver.

5-8. Aufguss (zusammen gegossen): dominanter Gerbstoff-Herbe und Fruchtsäure Komplex (bitter).

9-16. Aufguss (zusammen gegossen): Gerbstoff-Herbe und Fruchtsäure Komplex (bitter). Ein wenig blumig, ein wenig Honigsüße.

Fazit:

Mit der Mischung der Aufgüsse 1-4 ist hier das Maximum des Tees zum Genuss erreicht.

Darauf achten, dass der Tee nur ganz kurz zieht. Sonst kommt der Säure-Herbe-Komplex zu sehr zum Tragen. Die restlichen Aufgüsse mit etwas Zucker vermischt können noch zur Deckung des Flüssigkeitsbedarfes getrunken werden. Das ist dann aber auch wirklich alles.

Die obige Zubereitung entspricht dem Tee mehr.

Ansonsten betreffs dieser Zubereitung: Ab, der Nächste.

[/Memo an mich!]