[Memo an mich!]

erste Verkostungsnotiz:

Almond Dan Cong

Cha-Shifu: : Moderate sweetness and a bit almond nut taste.
Ernte: April 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: leicht angenehm aromatisch (aber nach was?)
- Gaiwan: aromatisch & etwas nach heißer Milch
- Schale: leicht nach heißer Milch

Farbe: Bernstein & Honigmelone (Fruchtfleisch)

Textur: leicht cremig

Geschmack:

- Basis: leichter Säure/Herbe Komplex
- Körper: Milch (leider weiß ich nicht, wie Mandelmilch schmeckt!), Milch-Zucker Süße

1. Aufguss: Milch, leichter Säure/Herbe Komplex im Hintergrund, ganz leichte Holz Note, Milch-Zucker
2. Aufguss: Milch mit Holz Note
3. Aufguss: Holz Note und ganz leicht Milch, Herbe auf der Zunge, aber angenehm

[/Memo an mich!]

[Memo an mich!]

4. Aufguss:

   Holz & Milch-Zucker

5. Holz, leicht Milch-Süße, leicht herb
6. Die Textur ist jetzt wässrig, der Geschmack kaum noch vorhanden, es kommt eine leichte Fruchtsäure hervor. Die letzte kalt gewordene Schale zeigt nochmals Anklänge an Milch, aber nicht mehr angenehm.
7. schöne Farbe bei einer Ziehzeit von ~20sec. aber Wässrig und relativ geschmacklos. Der Tee ist definitiv am Ende (ausgelaugt)

Fazit: Ich stufe den für mich jetzt mal als angenehmen Milky Oolong ein (aber nicht so wie der nachträglich aromatisierte [bäh]). Mandelmilch sollte auf meinen Einkaufszettel, auch wenn ich dafür wieder extra ins Kaufland fahren muss. Aber ich möchte mich doch diesbezüglich geschmacklich doch mal eichen. Mal sehen, ob die dem Milch-Geschmack dieses Tees entspricht. Warum sonst heißt dieser Tee „Mandel“? Bis zum Stadium, dass ich hier im 5. Aufguss verortet habe, kann man den Tee gut trinken. Danach ist er nur noch ein wässriger Durstlöscher für sparsame Gemüter, wozu ich mich eigentlich schon zähle. Bin ja auch noch von den Ausläufern der Nachkriegszeit geprägt.

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.

[/Memo an mich!]

b)Körpernoten zu einem GeschmacksNoten-Komplex verschmolzen.
Zum Genuss gehören für mich auch die Raumbeduftung (Räucherstäbchen; diverse Räucherstoffe/Räuchrmischungen) 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.

Seladon- Kanne (mein Gaiwan-Kännchen), Glas-Pitcher, Porzellan-Teeschälchen
5g/200ml Seladon- 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: leicht angenehm aromatisch (aber nach was?)
- Gaiwan: aromatisch & etwas nach heißer Milch
- Schale: leicht nach heißer Milch

Farbe: heller Bernstein

Textur: ehr wässrig

Geschmack: wie oben, nur deutlich zurückhaltender (schwächer)

Fazit: Die Einwaage von 5g/100ml kommt dem Tee ehr zugute.

[/Memo an mich!]