

erste Verkostungsnotiz:

## Chicken Case

Cha-Shifu: *Chicken Case: Floral sweetness from a rare variety.*

*Meiner Theorie nach bracht der Tee ein besonders weiches Wasser, damit seine ausgeprägten Spitzen wahrgenommen werden können...*

Ernte: April 2015



Porzellan- Gaiwan, Pitcher, Teeschälchen  
5g/100ml / 80°C, 90°C, 100°C, dann 90°C / DC üblich:  
aufbrühen und gleich abgießen.  
Spülgang wie für mich bei DC üblich = 1. Aufguss  
(wird getrunken, zu schade zum Weggießen)  
Troisdorfer Leitungswasser (weich)



Geruch:

Tüte: angenehm mild, aber nach was?

Gaiwan: angenehm milder Honig

Farbe in der Tasse: heller Honig, gelb mit leichtem grün Stich

Farbe des Tees: trocken: dunkel; im Gaiwan: geht mit den Aufgüssen mehr zum grün (vermutlich gering oxidiert)

Geschmack:

1. Aufguss 80°C: leicht, mild, Blumig, kaum differenzierbar.

2. Aufguss 90°C: mild, Blumig

3. Aufguss 100°C: kantig, herb-bitter Komplex erscheint

4. Aufguss 90°C: 90°C scheint mir die richtige Brühtemperatur, da der Geschmack hierbei deutlich wird.

Blumig, mit leichtem Süße-Fruchtsäure Komplex als Basisgeschmack.

Letzte Aufgüsse: die Fruchtsäure wird dominanter, aber nicht unangenehm. Jetzt passt ein süßes Gebäck dazu. Momentan zur Jahreszeit passend Spekulatius.

Assoziation:

Grüner TGY mit DC Charakter

Fazit:

Hab die richtige Zubereitung für mich gefunden! Ein recht milder (scheinbar ehr grüner) DC mit blumigen Noten, Basisgeschmack Süß-Fruchtsäure Komplex.

Entchens hauseigenes, weiches Ionen-Austausch Wasser könnte noch mehr aus diesem Tee herausholen.

Blumig ist schon was anderes als die ansonsten geliebte fruchtige Wucht eines DC. Aber der Tee überzeugt mich mehr als ein grüner TGY.

Weitere Angaben zum Tee hatte Cha-Shifu irgendwo gemacht, habe sie aber jetzt nicht mehr wieder gefunden (Pflanze, Produzent, Anbauregion, Verarbeitung?). Frei nach Cha-Shifu: Die Form des Tees Tee-Srauchs/Baums (?) ist kantig und erinnert an einen chin. Hühnerstall.

Vielleicht hilft er mit einem/ein paar Link/Links aus?

<p><b>ZWEITE VERKOSTUNGSNOTIZ:</b></p>	<p>Porzellan- Gaiwan, Pitcher, Teeschälchen 5g/100ml / ca. 95°C / DC üblich: aufbrühen und gleich abgießen. Spühlgang wie für mich bei DC üblich = 1. Aufguss (wird getrunken, zu schade zum Weggießen) <b>Aqua demineralisata</b></p>
	

Geruch:

- Tüte: aromatisch holzig frisch
- Gaiwan\*: Honig & Holz. Ich bin **fast** versucht zu sagen: Waldhonig
- Schale:

(\*selbstverständlich erwärmt)

Farbe: ein leuchtendes dichtes gelb

Textur: leicht cremig

Geschmack:

- Basis: Fruchtsäure/Herbe Komplex wie bei einem leicht säuerlichen Apfel, der aber noch Süße erahnen lässt.
- Körper: Fruchtig. Honigmelone, Apfel, leichter Citrus-Tatsch. Zusammengefasst: Gelbe leicht süßliche Frucht, später Birne

1. Aufguss: schwierig! Das Bild, was in mir erzeugt wird: Blumenwiese auf einer Waldlichtung. Aber der Geschmack ist irgendwie zu flach und nicht sonderlich aussagekräftig, Textur wässrig. Eine leichte Herbe **ganz** im Hintergrund.
2. Aufguss: schwierig! So in Richtung Honigmelone mit einem leichten Hauch von Citrus. Leichte Süße. Textur leicht Dicht, ähnlich Apfelsaft. Die leichte Säure lässt es ein wenig fruchtig erscheinen. Irgendwie spritzig. Dies wäre der eigentliche 1. Aufguss. Der Aufguss davor dient dann zum aufwecken der Blätter.

3. Ein angenehmer Fruchtsäure/Herbe Komplex erscheint (Apfelähnlich). Honigmelone gleichwertig daneben.



4. Honigmelone und Apfel verschmelzen und es erinnert an Birne. Hinzu kommt eine angenehme leichte Fruchtsäure.
5. Spritzig. Gelbe Frucht. Echt lecker!
6. süße gelbe Frucht, Fruchtsäure tritt leicht in die Mitte des Körpers (des Tees).
7. süße gelbe Frucht, leichte Fruchtsäure (von Birne).
8. leicht säuerliche gelbe Frucht & etwas Süße, wie gelbe Birne. – Ein langer Nachgeschmack von reifer frischer gelber Birne im Rachen.
9. Birne mit leichter Fruchtsäure & Süße
10. Eine süße Herbe mit gelber Frucht im Hintergrund.

Es sind sicherlich noch ein paar Aufgüsse möglich, aber einen Liter Aqua demineralisata ist genug. Zumal ich jetzt einen Heißhunger auf was Kräftiges und Salziges entwickle. Jetzt Eine Rinderbrühe und Toastbrot mit Butter und Kräutersalz.

**Fazit:** Dies ist wieder mal ein Tee, der bei der ersten Öffnung der Tüte einen anderen Eindruck hinterlässt. Der Duft ist ein anderer. Wie er nun mit Troisdorfer Leitungswasser schmeckt, werde ich später noch probieren. Das Aqua demineralisata holt, bedingt durch seine Weichheit und Armut an Inhaltsstoffen ja mehr aus einem Tee heraus. Umso erstaunlicher, dass hierbei mehr als 10 Aufgüsse möglich sind. Dabei bleibt die Textur gleich, wird nur später leicht schwächer Richtung wässrig. Der braucht wohl extrem weiches

## [Memo an mich!]

Wasser um seine ganze Kraft zu zeigen. Er erscheint durch die gelben Fruchtnoten und fehlende Herbe ehr weich. Zusätzlich kommt aber die Kraft des Fruchtgeschmacks hinzu. Ein Yin Yang Tee! Ob er wohl das Gleiche bei einem weichen Tafelwasser zeigen würde? Ich bin so baff und begeistert über das was er mir gerade gezeigt hat. Sowas hätte ich ja nun gar nicht vermutet. Honigmelone, Apfel, Birne. Ein ganzes Regal voller Früchte. Erstaunlich. Diese Session hat mich doch sehr begeistert. Ich werde den Rest in der Tüte nochmals versuchen so hin zu bekommen. Schön diesen Tee so genießen zu dürfen.

Doch ich werde bei einem Wulong weiterhin auf der Jagd nach Holz, dunkle Dörrfrucht (Dattel, Feige, Pflaume), Säure/Herbe Komplex bleiben. Das ist nun mal mein Ding! Aber trotzdem, diese Session war ein echtes Erlebnis. Es zog sich auch über den ganzen Abend hin. So wie er heute rüber kam läd er dazu ein, ihn mit anderen Menschen zu teilen und in ihre erstaunten Gesichter zu blicken. Jedenfalls dann, wenn sie diese Geschmacksrichtung mögen und den Tee entsprechend würdigen können. Ich bin ganz euphorisch und überschwänglich am Schwärmen. Ich hoffe, dieser Tee gelingt mir beim nächsten Mal genauso. Er scheint schnell in der Tüte weiter zu reifen. Wäre für mich bei einem so jungen DC auch nicht ungewöhnlich. Hatte ich schon mal bei einem DC. Allerdings hatte es bei dem ein Jahr gedauert. Und dass bei einer so geringen Menge in der Tüte (es waren ja noch 20g drin) und einem so relativ hellem, allerdings dichtem Tee, wo ich selbst noch nicht so ganz daran glauben kann. Aber die daraus resultierenden Fragestellungen werden sich erst durch weitere Wiederholungen einer solchen Erfahrung in einer Antwort bestätigen können.

Und hier zum Abschluss noch zwei Fotos vom feuchten ausgelaugten Blatt:



[//Memo an mich!]