

# Dan Cong Mi Lan Xiang

Meine persönlichen Eindrücke bei der Verkostung

So die Angaben des Händlers (nisima.de):

Anbaugebiet: Phönix Berg, Chao Zhou, Guangdong, China

Anbauhöhe: 800m

Ernte: April 2014

Kultivar: Mi Lan Xiang

Verarbeitung: mittelstark geröstet

Geschmacksnoten: Lychee, Orchidee, mineralisch

Dieser Dan Cong (Single Tree) Oolong stammt vom Phönix Berg in China. Bei der Verarbeitung wird er über mehrere Phasen stark geröstet und erhält dadurch sein charakteristisches Orchideen Aroma.

Fruchtiges Beerenaroma wechselt sich ab mit Aroma blumiger Orchideen und verleiht dem Dan Cong so einen sehr vollmundigen Charakter. Abgerundet wird der Geschmack dieses Tees durch die an reife Datteln erinnernde Süße.

Dieser Dan Cong besticht durch seine wirklich außergewöhnliche Komplexität.



## ERSTE VERKOSTUNGSNOTIZ:

Porzellan- Gaiwan, Pitcher, Teeschälchen

5g/100ml / ca. 95°C / DC üblich: aufbrühen und gleich abgießen.

Spülgang wie für mich bei DC üblich = 1. Aufguss (wird getrunken)

## Aqua demineralisata

Geruch:

- Tüte: aromatisch, aber nach was?
- Gaiwan\*: brotig
- Schale: Holz, Brot

(\*selbstverständlich erwärmt)

Farbe: Honigmelone (Fruchtfleisch) Mit Blitz fotografiert eher ein intensives dichtes gelb.

Textur: wässrig

Geschmack:

- Basis: Herbe/Süße-Komplex
- Körper: wandelbar von Aufguss zu Aufguss; Holz, Brot, getrocknete Dattel, reife dunkle Pflaume, Fruchtsüße, auch mal von heller Frucht

1. Aufguss: Holz, Brot, wenig Kraftvoll

2. Aufguss: Herbe/Süße Komplex deutlich, getrocknete Dattel (vielleicht auch Feige jedenfalls die Süße einer dunklen Trockenfrucht)

3. Aufguss: Herbe/Süße Komplex weniger deutlich, getrocknete Dattel

4. Aufguss: Süße von reifer dunkler Pflaume

5. Aufguss: Säure, Herbe, Fruchtsüße

## 4. Aufguss:



6. Aufguss: Fruchtsäure heller Frucht

7. Aufguss: Fruchtsäure heller Frucht

8. Aufguss: Fruchtsäure, Holz

9. Aufguss: herbe Süße

10. Aufguss: herbe Süße

11. Aufguss: herbe Süße

Feuchtes  
Blatt nach  
11. Aufguss

(Aufnahme  
mit Blitz)



**Fazit:** Ich hatte ihn ja schon mal zubereitet. Da allerdings mit meinem Leitungswasser und einem Schuss stillem Mineralwasser, wie ich es bei Wulong schon mal gerne mache. Da kam dieser Tee allerdings Ausdauernd, Wandlungsfähig, vielfältig im Geschmack, ausgewogen und balanciert rüber.

Wandlungsfähig im Geschmack von Aufguss zu Aufguss kann ich bei dieser Test-Zubereitung auch bestätigen. Ansonsten kam er mir vor, als wäre es vom 1. Aufguss an der letzte Aufguss vor dem Ende. Allerdings für mich kamen die Aromen wesentlich schwächer aber deutlicher voneinander getrennt vor. Das ist für mich der Vorteil einer Testung mir Aqua demineralisata. Ein wahrer Genuss war dieser Tee dann allerdings nicht. Ich gehe davon aus, dass dieser Tee doch ehr härteres Wasser mit einem guten Schuss Mineralien verträgt. Davon gehe ich allerdings i.d.R. bei Wulong aus. Aber auch hier bestätigt ab und zu die Ausnahme die Regel. Und wieder mal werde ich in meiner Ansicht gestärkt: Jeder Tee braucht sein eigenes Wasser. Was in der alltäglichen Praxis aber ehr schwerlich umzusetzen ist.

## ZWEITE VERKOSTUNGSNOTIZ:

Porzellan- Gaiwan, Pitcher, Teeschälchen

5g/100ml / ca. 95°C / DC üblich: aufbrühen und gleich abgießen.

Spülgang wie für mich bei DC üblich = 1. Aufguss (wird getrunken)

Troisdorfer Leitungswasser mit einem Schuss stillem Mineralwassers (Apollinaris classic)



Geruch:

- Tüte: Brot
- Gaiwan\*: unterm Deckel fruchtig aus dem Gaiwan brotig
- Schale: dunkles Dörrobst, ganz leicht Brot, ein wenig Holz

(\*selbstverständlich erwärmt)

Farbe: Bernstein

Textur: dicht aber noch nicht cremig

Geschmack:

- Basis: milde dichte Süße, unterschiedlich ausgeprägte Herbe, Fruchtsäure, ganz leicht Holz
- Körper: wandelbar von Aufguss zu Aufguss; dunkles Dörrobst (Feige, die Süße von Datteln)

1. Aufguss: lieblich süßer Aromen-komplex, Brot und dunkles Trockenobst kann ich erkennen, leichte Fruchtsäure

2. Aufguss: dunkle Süße getrockneter Feigen

3. Aufguss: süße getrocknete Feige

4. Aufguss: herbe dunkle Frucht

5. Aufguss: gut gereifte Pflaume

6. Aufguss: Süße, Herbe, Frucht

7. Aufguss: süße Herbe

8. Aufguss: süße Herbe, Brot

9.Aufguss: herbe Pflaume

10.Aufguss: Herbe, Brot

11.Aufguss: süß, fruchtig

12.Aufguss: Honig

13. Aufguss: mineralisch (spritzig) süß

14. Aufguss: süß, getrocknete Mirabelle

15.Aufguss: süß säuerliche getrocknete Mirabelle

16.Aufguss: mineralisch (spritzig) fruchtig

17.Aufguss: mineralisch (spritzig) fruchtig, der Tee wird wässrig und neigt sich seinem Ende entgegen.

18. Aufguss mit 60sec.: leicht fruchtig mineralisch, wässrig, Ende im Gelände!

**Fazit:** Ausdauernd, Wandlungsfähig, vielfältig im Geschmack. Ausgewogen und balanciert kam er mir beim ersten Mal vor, Da habe ich aber den Pitcher mit 2 Aufgüssen gefüllt und in vorm TV geschlürft. Wahrlich geschlürft, denn das erweitert den geschmacklichen Eindruck auf eine Art, die sich sonst beim Trinken nicht offenbart! Beim Testen ist für mich das Schlürfen die Pflicht. Aufgüsse zusammen gießen find ich besser als wenn man einen Aufguss länger ziehen lässt.

Ich bin ein Freund von kurzen Aufgüssen! 👍 😊

Durch die bemerkenswerte Süße und den Hang zu Dörrobst, würde ich meinen ein ☯ Tee! Nach der dritten Verkostung erweist sich diese, meine, Zubereitung als optimal für mich. Ich könnte jedoch noch mit dem Parameter „Einwaage“ experimentieren. Mit 6g oder 7g/100ml im Gaiwan!

### ***DRITTE VERKOSTUNGSNOTIZ:***

Porzellan- Gaiwan, Pitcher, Teeschälchen

3,5g/100ml / ca. 95°C / Ziehzeit : 20/15/20/30/40 sec.

Spülgang wie für mich bei DC üblich = 1. Aufguss (wird getrunken)

Troisdorfer Leitungswasser mit einem Schuss stillem Mineralwassers (Apollinaris classic)



Geruch:

- Tüte: Brot
- Gaiwan\*: dunkles Brot
- Schale: leicht fruchtig, Brot

Farbe: Bernstein

Textur: wässrig

Geschmack:

- Basis: Herbe
- Körper: so zubereitet eher aromatisiertes Wasser! Holz mit einem leichten Aromen nach dunklem Dörrobst

1. Aufguss: dunkles Dörrobst, Holz, hintergründig mineralisch

2. Aufguss: Dörrobst, Holz, Herbe, eine hintergründige unangenehme Bitternis

3. Aufguss: flach fruchtig & holzig = aromatisiertes Wasser

4. Aufguss: Holz, eine hintergründige unangenehme Bitternis

5. Aufguss: leicht Holzlig aber insgesamt aromatisiertes Wasser

Fazit:



Wie immer bestätigt sich meine Erfahrung, dass ich mich nicht im geringsten nach der Zubereitungsempfehlung des Händlers richten kann. So ist nämlich dieser Tee bei mir mit Pauken und Trompeten durchgefallen.

Allein sich schon nicht an der Regel für DC zu orientieren, halte ich für grob fahrlässig.

Am 12.1.2016 um 11:41 schrieb Cha-Shifu:

*Der Dreh bei DC ist das man mit gerade nicht mehr kochendem Wasser aufgießt, den Deckel schnell schließt und unmittelbar abgießt.*

*Quasi so schnell der Ablauf, dass eine Fliege mit dem Schauen nicht mehr hinter her kommt.*

*Und klar, unbedingt die Regel befolgen: wenn ein Tee aus dem Gaiwan heraus besser riecht, als er schmeckt, stimmt etwas mit der Zubereitung nicht!*

