



Jetzt neu von Herbaria: Bio-Gartentees in Spitzenqualität

München, 21. Februar 2008

Herbaria präsentiert ein Novum im Bio-Markt: ein Premium-Teesortiment in bester Bio-Qualität aus unvermischten Spitzenpartien einzelner Teegärten. Das hochqualitative Angebot aus jeweils zwei grünen, weißen und schwarzen Gartentees aus verschiedenen Anbauregionen ist ab Mai 2008 im Handel. Auf den Etiketten finden sich Informationen zur Herkunft, Sensorik und Zubereitung.

Teegenuss auf höchstem Niveau

Je nach Region, Lage, Klima, Erntezeit und Verarbeitung beschert Tee – ähnlich wie Wein – unterschiedlichste Geschmackserlebnisse. Diese Vielfalt zu schmecken ist für Kenner und Liebhaber Teil des Genusses. Ein abwechslungsreiches Sortiment für höchste Ansprüche in hundertprozentiger Bio-Qualität zusammenzustellen, ist dabei keine einfache Aufgabe. Hochwertige Tees in Bio-Qualität sind oft nur in kleinen Mengen und unter hohem Aufwand an Zeit und Energie zu finden. Auch ist in vielen Anbauregionen die Palette an biologisch produzierten Tees generell noch sehr klein. Nicht ohne einen gewissen Stolz stellt die Firma Herbaria deshalb jetzt ihr neues Premium-Teesortiment vor: sechs unvermischte, charakteristische Spitzenpartien aus kontrolliert biologischem Anbau von Teegärten in verschiedenen Anbauregionen.

Beschreibung der einzelnen Gartentees

Pai Mu Tan: Großblättrig gearbeiteter, weißer Tee aus Südchina aus dem Teegarten Songxi in der Provinz Fujian. Hell schimmernde, zart ins Grünlich-Goldene spielende Tasse, vielschichtige blumige und fruchtige Noten, zartwürziger, samtiger Geschmack. Im Abgang eine angenehme Süße, die an Honig erinnert.

White Monkey: Chinesischer weißer Tee aus dem Teegarten Qingshan in der Teeregion Hunan. Champagnerfarbene, helle Tasse, süßlicher Duft, mildfruchtige, samtige Aromen mit einem bezaubernden Vanilleton. Der Name White Monkey kommt von den charakteristischen silbrigen Härchen der jungen Blatttriebe.

Kukicha Kagura: Japanischer Grüntee aus der südlichen Teeanbauregion Kagoshima auf der Hauptinsel Kyushu. Jadegrüne Tasse, aromatisch-würziger Duft mit frischer grüner Note, bei nussig-weichem Geschmack, mildes Aroma ohne Bitterkeit, sehr niedriger Koffeingehalt. Für diesen Kukicha werden Blätter und Blattrippen eines der edelsten japanischen Tees – des Gyokuro – verwendet. Daher trägt er den schönen Namen Kagura: Freude der Götter.

Pi Lo Chun: Grüner Tee aus Südchina aus dem Teegarten Songxi in der Provinz Fujian. Helle, goldgelbe Tasse, fruchtiger, süßlich-milder Duft, zart-würzige, leicht nussige und frühlingfrische Aromen, lieblicher Nachgeschmack, der lange in Erinnerung bleibt. Wegen seines Duftes berühmter Tee. Vom Kaiser Kang Xi persönlich auf den poetischen Namen Pi Lo Chun – Grüne Muscheln im Frühling – getauft.

Singell Springtime: First Flush Darjeeling FTGFOP₁ aus dem Teegarten Singell. Elegant und blumig, wie es von den aristokratischen Darjeelings gewünscht wird, dabei sehr lebendig und spritzig-würzig mit einer typischen Süße, die an Aprikosen erinnert. Leuchtend goldene Tasse. Der Teegarten Singell in 2000 m Höhe ist eine der ältesten Teeplantagen in der Region Darjeeling und wird seit den 80er Jahren biologisch bewirtschaftet.



< S.1

Tumsong Himalaya: Second Flush Darjeeling FTGFOP1 aus dem Teegarten Tumsong. Duftet intensiv nach Mangos und Hyazinthen, schöne kupferfarbene Tasse, warmes, vollmundiges Aroma mit nussigen und fruchtigen Noten bei erstaunlicher Länge. Eine besonders schön gearbeite und geschmacklich vollendet ausgereifte Partie aus der zweiten Pflückung. Der Teegarten Tumsong liegt in 1500 m Höhe nahe der Grenze zu Nepal. Die kleine Plantage wird seit 1999 ausschließlich biologisch bewirtschaftet und überzeugt immer wieder mit Spitzenqualitäten.

Preise pro Dose

Pai Mu Tan:	17,40 EUR; <i>Inhalt: 40 g</i>
White Monkey:	14,50 EUR; <i>Inhalt: 25 g</i>
Kukicha Kagura:	17,95 EUR; <i>Inhalt: 55 g</i>
Pi Lo Chun:	14,50 EUR; <i>Inhalt: 30 g</i>
Singell Springtime, First Flush Darjeeling:	21,60 EUR; <i>Inhalt: 85 g</i>
Tumsong Himalaya, Second Flush Darjeeling:	26,45 EUR; <i>Inhalt: 120 g</i>

Händler

Das neue Teesortiment von Herbaria ist ab Mai 2008 deutschlandweit in Biomärkten und Naturkostläden und im ausgewählten Feinkosthandel zu erwerben.

Pressekontakt:

Presse Herbaria, c/o sos-design
Lindwurmstr. 71, D-80337 München
Tel: +49 (0)89 28 52 51
Fax: +49 (0)89 28 99 80 49
E-Mail: herbaria@sos-design.de

Ansprechpartnerin: Katharina Heuberger

Bildmaterial: Sophie Seitz

Bio-Feinschmecker Rezeptpostkarten und Bio-Feinschmecker Gewürzmuster versenden wir gerne auf Anfrage

Anmeldung zum elektronischen Presseverteiler: www.herbaria.de