Czerwone

HERBATY CZERWONE

FIVE O'CLOCK®

TEA AND COFFEE SHOPS

1990

1

Pu-Erh King

Składa się z liści o pięknej, wyrównanej konstrukcji, które oddają napar o esencjonalnym charakterze, ale bez goryczki. Wyczuwalna drzewność współgra z ziemistością i odrobiną orzechowego posmaku. Subtelna nutka miodu pozostaje na podniebieniu jeszcze długo po degustacji. Parzenie: woda o temp. 95°C, 5-7 minut. 2-krotne.

49 zł/100g

2

Pu-Erh Premium

Wyrazista herbata charakteryzująca się głębokimi, drzewnymi nutami uzupełnionymi delikatną torfowością, której smak trwa na języku tworząc wytrawną, kompozycję. Przyjemny, wyrazisty finisz trwa na języku pozostając w pamięci.
Parzenie: woda o temp. 95°C, 5-7 minut. 2-krotne.

39 zł/100g

3

Pu-Erh Superior

Herbata ta jest szczególnie ceniona za właściwości zdrowotne. Doskonale sprawdza się jako dodatek do posiłku, gdyż pomaga w trawieniu. Jej smak jest nieco bardziej wyrazisty, zdecydowany, więc świetnie będzie się komponował z esencjonalnymi dodatkami, takimi jak, chociażby skórka cytrusa.
Parzenie: woda o temp. 95°C, 5-7 minut. 2-krotne.

39 zł/100g

Herbatę dojrzewającą określa się mianem herbaty czerwonej. Wywodząca się z prowincji Yunnan jest niejednokrotnie utożsamiana z rejonem Pu'er, który był jej historycznym ośrodkiem. Charakterystyczny proces produkcji oraz nietypowy smak sprawiają, że wyróżnia się ona w herbacianym świecie. Wysoko ceniona zarówno przez koneserów, jak i zwykłych entuzjastów.

Herbaty czerwone można podzielić na dwie kategorie, które różnią się procesem przygotowania. Pierwsza to herbaty surowe (określane mianem Sheng), których ortodoksyjna produkcja wymaga czasu i jest dość mocno ograniczona. Druga z nich to Shu, która produkowana jest za pomocą nowatorskiego procesu o nazwie Wo Dui. Przyśpieszenie procesu starzenia nie wpływa na jakość, a pozwala na stworzenie idealnych warunków, w których Pu-erh dojrzewa. Tradycyjnie Pu-erhy przechowywane były po prasowaniu w charakterystycznych gniazdach, dyskach czy cegłach. Ułatwiało to ich przechowywanie a także stymulowało proces dojrzewania, który mógł zachodzić w kontrolowanych warunkach.

Prasowanie herbaty to stara praktyka, która związana była z dawnym ceremoniałem. Było również początkiem interesujących zmian w produkcji herbat, jak chociażby proszkowanie herbat w Japonii, które z czasem zaowocowało w stworzenie herbaty matcha. Herbaty dojrzewające to sprawdzone klasyki, które zadowolą entuzjastów zdecydowanych smaków, jak i osoby ceniące je za liczne właściwości zdrowotne.

Pu-Erh Finest

Pozycja o ciekawym, złożonym a jednocześnie zrównoważonym bukiecie smakowym. W naparze przeplatają się posmaki drzewne z nutami ziemistymi, owocowymi oraz nieco orzechowym akcentem. Całość jest bardzo się wyrazista, ale jednocześnie lekka. Parzenie: woda o temp. 95°C, 5-7 minut. 2-krotne.

4

33 zł/100g

Pu-Erh Yunnan

Napar w ciemnym kolorze pachnący charakterystycznie ciężko. Smak wręcz gęsty, esencjonalny i wyrazisty. Wyczuć można typowe dla tej herbaty nuty ziemistości i drzewności. Pomimo mocnego charakteru herbata pozbawiona jest goryczki. Parzenie: woda o temp. 95°C, 5-7 minut. 2-krotne.

5

29 zł/100g

ZAKUPY ONLINE: **FIVEOCLOCK.EU**