

## Zöld (sheng) puerh teák

### Hai Lang Hao - Bu Lang Csillaga (2005) 750.-

Az első néhány felöntés végig a keserűség határán táncol, eleinte kissé füstös, de egyszer sem keseredik el igazán. Íze és ereje egyből kijózanít és megtisztít a rossz gondolatoktól miközben készítjük és kóstoljuk. Szép és finom tea, gyorsan egyik kedvenc zöld puerh teánk lett.

### Yong Pin Hao - Yi Wu Hegy (2005) 840.-

Szép, kézzel feldolgozott tea, édeskés, friss ízű öntettel. Sötétzöld, nagy levelek tekerednek a lepény felszínén, száraikkal összekapaszkodva, egymáshoz préselve. Könnyű, világos felöntésű tea, hagyományos feldolgozásból, akár egésznapos teázáshoz.

### Longyuan - Yi Wu Hegy (2006) 710.-

A Longyuan különleges minőségű lepénye kora tavaszi Yi Wu-hegyi és Jiang Cheng-hegyi (Yi Wu szomszédja) levelekből. Üde zöld színű levelei világos arany felöntésekkel szolgálnak, íze lágy, kámforra emlékeztető aromákkal. Színe, ízei 10-15 felöntés után sem csökkennek.

### Menghai Dayi - Titkos Aroma (2007) 710.-

Könnyed, légies illatokkal, aromákkal rendelkező rügpuerh, nagy felöntési potenciállal.

### Menghai Dayi - Ezüst Páva (2009) 730.-

2009 egyik legjobb zöld puerh teája, 2007/08-as tavaszi levelekből préselve. Menghai megye Meng Song és Bu Lang körzetéből származik e rendkívül aromás, de erős, bódító hatású tea.

### Menghai Dayi - 7542 (2008) 730.-

Talán a legklasszikusabb zöld puerh-recept, kiegyensúlyozott, kellemes tea, mézsárga, illatos felöntésekkel.

### Menghai Dayi - 7582 (2006) 880.-

Finom, barackillatú, könnyű teát adó klasszikus zöld puerh recept, közepes és nagy levelekből préselve. A tea illata a csésze alján, és a levelekből is sokáig, intenzíven árad, utóíze pedig kellemesen frissítő, édes-fémes.

### Menghai Dayi - Da Yi Hong (2008) 720.-

A 2008-as Pekingi Olimpiai Játékokra megjelentetett prémium zöld puerh tea. Közepes és kis tavaszi levelekből préselt lepény, kiegyensúlyozott, nem túl erős,

### Xiaguan - Tökéletes Elegancia (2008) 790.-

Különleges, vas súllyal préselt gyönyörű tealepény, friss zöld és ezüstös levelekkel, 2007 és 2008 kora tavaszi szedéséből. Különösen erős ízű, hatású, sokszor felönthető tea.

### Xiaguan - 7653 (2008) 740.-

1976-os recept alapján készített zöld puerh lepény közepes nagyságú levelekből. Robosztus íze és illata nagy teává teszi. Enyhén füstös illata édeskés ízbe hajlik át. Tipikus Xia Guan karakter.

### Douji - Xiang Dou (2009) 750.-

Napjaink egyik legjobb puerh gyártója a Douji – Yiwu Zheng Shan. Xiang Dou nevezetű teájuk (Bada és Naka hegyi levelekből préselve) 2009-ben elnyerte a shanghai-i tea expo fődíját. Rendkívül sokszor felönthető, illatos, de erős tea.

### Douji - Red Da Dou (2009) 710.-

Menghai és Lancang megyék kora tavaszi leveleiből préselt prémium puerh lepény. Világos, aransárga teát ad, ázott levelei pedig a friss hegyi levegőt idézik.

### Yong De Zi Yu - Mang Fei Hegy (2009) 720.-

Kizárólag a Mang Fei hegyről gyűjtött, főleg nagy leveleket tartalmazó tea, könnyed illatú, de erős, gyümölcsös ízű, vad tea.

### Yong De Zi Yu - Da Xue Shan (2009) 720.-

A Nagy Havas-hegy teája, nagy levelekből préselve. Eleinte füstös illatú, de hamar változik, lágy, könnyed teát adó organikus vad tea.

### Yong De Zi Yu - Wu Jia Zhai (2009) 720.-

Wu Jia Zhai falu őserdei vad teája, mely természetesen bio minősítésű is, A Yong De teák közül ebben található a legkisebb levelek, rügyek. Édes utóízű, telt, erős tea.

### Haiwan 8808 (2008) 710.-

A legkiválóbb levelekből préselt, a feldolgozás minden fázisában kézzel készített tea. Füstös illatú, de hamar édessé váló felöntéseket ad.

### Ezüst Tűk lepény (2011) 850.-

Kora tavaszi rügyekből (Yong De megye, Lancang, Yunnan) préselt yin zhen lepény. Ránézésre préselt fehér teának tűnik, de a hagyományos ezüst tűknél lényegesen erőteljesebb, karakteresebb ízű, bár a jellegzetes mézes illat és izt itt is jelen van.

## Sötét (shu) puerh teák

### Menghai Dayi - Yue Chen Yue Xiang (2008) 890.-

“Az idősebb még ízezebb”. A klasszikus, vörösbőr színű, sötét, telt, erős ízű puerh. A sztenderd Menghai receptnél kicsit hosszabb érleléssel készült lepény ideális “első puerh”, de tapasztalt puerh ivóknak sem okozhat csalódást.

### Menghai Dayi - 0532 (2008) 880.-

Sötét vörösborra emlékeztető öntete tiszta és ragyogó, illataiban és ízében is részletgazdag, úgy élvezhető, akár egy bor, vagy konyak. Kellemes mentás-kámforos érzést hagy maga után.

### Menghai Dayi - 7672 (2007) 860.-

Sűrű, erős teát adó puerh, a megszokott Menghai karakterrel. A viszonylag nagy levelek miatt már a teázás elején is mély, telt ízű.

### Menghai Dayi - 7262 (2009) 780.-

Sokak által a legjobbnak tartott Menghai recept. Az biztos, hogy az elsőre "csak finomként" leírt Menghai-teáknál ízben kicsit többet ad, komplexebb ízvilágot vonultat fel. A krémes, telt ízek mellett itt van fűszeres erdei gomba is a palettán. többször felönthető.

### Menghai Dayi - 7572 (2007) 810.-

Talán a legismertebb puerh recept, korosabb példányai igen keresett teák a piacon. 2007 tavaszának első szedésű leveleiből préselt telt ízű, fűszeres tea, mely gyorsan érik, gazdagodik.

### Menghai Dayi - 7592 (2008) 770.-

Klasszikus Menghai-recept, jórészt nagy, kilences levelekből, de természetesen arany rügyek is láthatók a lepény felszínén. Kiegyensúlyozott, telt ízű, sötét, olajos teát ad. Igazi finomság, mely itatja magát.

### Menghai Dayi - 8592 (2010) 750.-

A 7592-es recept tíz évvel későbbi “újrahangolása”, mely a jelek szerint jól sikerült, hiszen azóta is számos évjárat készült belőle. Nagyobb levelek, erőteljes rügyekkel keverve.

### Menghai Dayi - Phu Zhi Wei (2009) 710.-

A tea neve szerényen csak ennyi: “A Puerh Íze”. Szó se róla, direkt egy tea, nem sokat rejtőzködnek ízei, de egyből kiadja erejét is.