

Weißer Bio-Tee



Bio-Weißtee kann sich auf eine von mehreren Teesorten beziehen, die im Allgemeinen junge und/oder minimal verarbeitete Blätter der *Camellia sinensis*-Pflanze enthalten. Derzeit gibt es keine allgemein anerkannte Definition von weißem Tee und nur sehr wenige internationale Vereinbarungen; Einige Quellen verwenden den Begriff, um sich auf Tee zu beziehen, der lediglich ohne zusätzliche Verarbeitung getrocknet wird, während andere Teeknospen und sehr junge Blätter umfassen, die vor dem Trocknen gedämpft oder gebrannt wurden. Die meisten Definitionen stimmen jedoch darin überein, dass weißer Tee nicht gerollt oder oxidiert wird, was zu einem Geschmack führt, der als „leichter“ als grüner oder herkömmlicher schwarzer Tee bezeichnet wird. Es wird hauptsächlich in China geerntet, hauptsächlich in der Provinz Fujian, aber in jüngerer Zeit wird es in Ostnepal, Taiwan, Nordthailand, Galle (Südsri Lanka) und Indien produziert. Weißer Tee stammt von den Knospen und unreifen Teeblättern, die gepflückt werden, kurz bevor sich die Knospen vollständig geöffnet haben. Die Blätter und Knospen dürfen in der natürlichen Sonne welken und trocknen. Der Name „Weißer Tee“ leitet sich von den feinen silbrig-weißen Härchen an den ungeöffneten Knospen der

Teepflanze ab, die der Pflanze ein weißliches Aussehen verleihen. Das Getränk selbst ist nicht weiß oder farblos, sondern blassgelb und leicht im Geschmack.

Verpackung

