



## Die persönliche Note des Tees

Tee ist ein Naturprodukt wie Wein oder Kaffee. Dementsprechend gibt es unzählige Faktoren, die den Geschmack und das Aroma des fertigen Getränks beeinflussen.

Wichtige Faktoren sind z. B. Herkunft, Bodenbeschaffenheit, Erntezeitpunkt und Verarbeitungsmethode. Aber auch das Wetter bestimmt den Geschmack des Tees maßgeblich.

Kein Tee schmeckt also wie der andere, und auch die einzelnen Tees können sehr viele Geschmacksnuancen tragen. Je nach Teesorte können Geschmacksnoten wie blumig, fruchtig, erdig, moorig oder malzig auftreten. Ein Tee kann z. B. auch leicht nach Gras, Heu, Zitrusfrüchten, Beeren, Holz oder Schokolade schmecken.

Versuche, die vorherrschenden Geschmacksnoten herauszuschmecken und schreibe diese in der Tabelle auf, um deine Eindrücke später mit den Anderen zu vergleichen.

Teesorte	Geschmacksnote	Farbe im Aufguss