

# SENCHA SHOKAI

**3gr / 250ml / 70-80°C / 2mins / 2x**

Jaapani stiilis rohelistes teed on nii "rohelistes" kui olla saab, kuhjaga klorofüllis täis, pakkudes värsket, peaaegu rohust suutäie.

## PÄRITOLU

Hiina, kasutades Jaapani tehnikat

## ISELOOM JA TOIME

Nende sügavroheliste, nõelakujuliste väikeste lehtede maitse, mis on küllaltki terav, peaaegu rohumaitse ja kergelt mõrkjas, on teearmastajate poolt väga kõrgelt hinnatud. Esmaproovijad kindlasti üllatuvad selle tee väga "rohelistest" maitsest, kuid nõustuvad, et sellist värskust on raske mujalt leida. See on varakevadisel korjatud heleda värvusega ja selle laitmatu lihvi ja rohust maitse meenutavad värsket meretuult. Madalamakvaliteedilised sencha teed enamikes kohvikutes on igava, peaaegu võise maitsega; see aga on terav ja värskendav.

## SELLE TEE LUGU

See on väga kõrgekvaliteediline sencha, hoolikalt valitud, rullitud, aurutatud (mitte pannil praetud, ega kuumutatud metallsegistis nagu enamik Hiina teesid) ja kuivatatud, et pakkuda Jaapani stiilis tassike kuldollast rahu ja vaikust. Sencha on ühe Jaapani teesordi nimetus (kuivõrd Jaapan toodab vaid rohelist teed, siis tee kategooriad varieeruvad vaid ühest rohelistest teesordist teise, erinevalt Hiina kategooriatest nagu must, roheline, oolong..).

## NÄPUNÄITED

See sencha sobib hästi mereandidega ning sobib imeliselt kokku tumeda shokolaadiga. Kuna see on väga delikaatne ja kõrgelt hinnatud tee, proovi seda valmistada madalamatel temperatuuridel. Aminohapped (mis lahustuvad 60C juures) vabanevad ilma taniinideta (mis hakkavad lahustuma 80C juures) ja sa saad väga maitsva tassikese.

---

WINE PICCADILLY

Pühavaimu 15, 80011 Pärnu, Eesti

[www.kohvila.ee](http://www.kohvila.ee)

Tel. +372 4420085