

Черный чай, красный чай

1 Ассам (Assam Black Tea)

Чай Ассам собирается на плантациях горной части провинции Ассам в северной Индии. Родиной чая является южная часть страны, в которой расположены крупнейшие в мире плантации черного чая. Чайный лист – тонкий, ровный и плоский, обладает освежающим вкусом, насыщенный, без горечи, от темно-красного до слегка коричневого цвета, к нему можно добавлять молоко или сахар, кремовая нежная текстура особенно придется по вкусу женщинам. Этот чай входит в тройку самых популярных чаев мира.



3-5 мин.



100 °C



4-5 чайных ложек / литр



2 Дарджилинг (Darjeeling Black Tea)

Черный Чай Дарджилинг является одним из самых популярных сортов чая. Хорошо известный большинству ценителей чая во всем мире, и из-за соединения высококачественных сортов в каждой чашке он является одним из самых дорогих в своем роде. Его цветочный аромат и мускусная пряность формируются на горных почвах, где он произрастает. Именно за эти качества ценители чая и называют его аромат "мускатным".



2-4 мин.



100 °C



4-5 чайных ложек / литр



3 Димбула (Ceylon Dimbula type Black Tea)

Черный плантационный чай из Цейлона, из провинции Димбула. Чаю из Димбулы дают вызреть, и поэтому они могут храниться в течение длительного времени. Их светлый, красноватый настой имеет немного терпкий вкус и освежающий лимонный аромат. Длинные, изящно скрученные листья дают при заваривании совершенный по вкусу напиток медно-золотистого цвета с очень сильным ароматом.



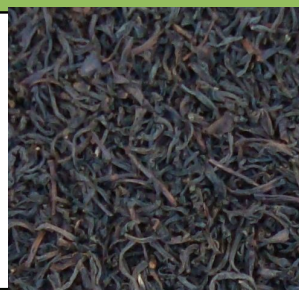
3-5 мин.



100 °C



4-5 чайных ложек / литр



4 Английский Завтрак (English Breakfast Black Tea)

Классическая ароматная смесь из крупнолистового индийского чая, мелконарезанная для лучшего и быстрого заваривания. «Английский завтрак» - идеальный способ начать свой день. Прекрасное сочетание благородного вкуса и тонкого аромата создают атмосферу классического Английского чаепития.



3-5 мин.



100 °C



4-5 чайных ложек / литр



5 Юннань (China Black Tea)

Знаменитый сорт черного китайского чая из горной провинции Юннань в Южном Китае. Этот чай относится к категории особенно чистых продуктов. Природные условия выращивания чая здесь настолько хороши, что позволяют не использовать химические удобрения. При заваривании этого чая получается коричнево — красный цвет настоя, тонкий аромат и мягкий нежный выраженный вкус. Этот чай отмечен обилием золотистых типсов.



3-5 мин.



100 °C



4-5 чайных ложек / литр



6 Красная спираль (Hong Jin Luo, Red Tea)

Этот чай известен во всем Китае своей доступностью. Именно с него стоит начинать свое знакомство с красными чаями. Роскошный красный чай, скрученный в виде спиралек. Настой чая прозрачный, медно-коричневый, а вкус с легкой терпкостью. Особенностью чая является выраженный, приятный, фруктовый аромат.



3-5 мин.



80-90 °C



4-5 чайных ложек / литр

