Bern, 14.8.2025

Cold Brew mit Tee

Favoriten für den kalten Teeaufguss
vom Länggass-Tee Team

Fruchtig	Oolong, dunkel	Feng Xue Wulong
	Gelber Tee	Mi Jing
Floral	Weisstee	Yue Guang Bai (Holunderblüte)
	Schwarztee	Chuan Hong Mao Feng (Rose)
	Oolong, hell	Dong Ding (Blumen und Gräser)
Grün/Spritzig	Grüner Tee	Sencha Yamato*
	Schwarztee	Darjeeling Steinthal Second Flush
	Grüntee, Yuzu	Kukicha Yuzu
Sanft/Süffig	Grüner Tee	Long Jing Grade 3
	Grüner Tee	Kukicha Kyushu
Röstnoten/Rund	Oolong, dunkel	Wuyi Rock Tea Grade 3
	Grüntee, geröstet	Hojicha
	Getreideaufguss	Soba Cha*
Kräuter/Belebend	Kräuter, Blüten	Sommer-Tee
	Kräuter, Blüten	Pausentee
	Kräuter, Karkade	Mai Tee

Menge + Ziehzeit

Beachte die Menge, welche auf der Teeverpackung angegeben ist. In der Regel verwenden wir 12g auf einen Liter Wasser. Die meisten der angegeben Tees haben bei einem kalten Ansatz eine Ziehzeit von 4-6 Stunden. Einige (siehe Vermerk*) sogar bis zu 12h. Trinke beim ersten Versuch nach jeder Stunde einen Schluck vom Cold Brew und entscheide so, bei welcher Ziehzeit er dir am besten schmeckt.

Details zu den Zubereitungsmöglichkeiten findest du in den Rezeptkarten.

Sélection Grand Hotel Teebeutel

Ihr habt noch Sélection-Teebeutel? Kein Problem, denn die eignen sich genauso gut für die kalte Zubereitung. Anstelle von 12g Tee kannst du 4 Sélection Beutel auf 1 Liter verwenden.