

aufzuwirbeln – was für samtigen Geschmack sorgen und den Koffeingehalt auf außergewöhnlich hohes Eistee-Niveau (75 mg/l) heben soll.

**Weitere Sorten:** Peach, Lemon-Lime, Cranberry-Cassis, Delight Mango-Maracuja (zuckerreduziert)

**Gebinde:** 0,33-l-Glasflasche (Mehrweg) mit Etikettierung in Beach-Optik und blauem Kronkorken

**Mixidee:**

**Chicago Bulls**

2 Spritzer Angostura und 1 cl Cognac auf Eiswürfel geben und mit 12 cl Tradewinds Red Orange auffüllen

**Referenzobjekte:** Sandy Beach (Bonn), Dachcafé, Mosaiic-Bar (beide Frankfurt)

**Tastingnotizen:** goldbraun, trüb; im Glas intensiver, an Limonade erinnernder Geruch, frische Orangen- und Zitronenaromen; leicht herbe Schwarztee-Aromen erst auf der Zunge, recht süß, überrascht aber durch sehr harmonisches Zusammenspiel mit erfrischenden, auch als solchen erkennbaren Noten der Blutorange

**Fazit:** Bei Genuss aus der Flasche tritt limonadiger Geruch zurück. Mit säuerlichen Noten sehr erfrischend, auch optisch bestens in Beach Clubs aufgehoben.



**CLUB-MATE**

([www.club-mate.de](http://www.club-mate.de))

**Zum Produkt:** Schon seit 1924 belebt Club-Mate auf der Basis des „Grünen Goldes der Indios“.

Während die Ureinwohner die Blätter des Yerba-

Strauches direkt zu Mate-Tee brühen, wird der Grundstoff für Club-Mate in einem speziellen Verfahren aus Yerba und Kristallzucker gewonnen. Seine anregende Wirkung verdankt Club-Mate (mit Kohlensäure!) vor allem dem hohen Koffeingehalt von 200 mg/l. Von Oktober bis Januar in limitierter Winter-Edition erhältlich.

**Gebinde:** 0,33-l-Longneck- und 0,5-l-Flasche (beide Mehrweg)

**Mixidee:**

**Max.seven**

4 cl Gin, Saft einer halben Zitrone und 1/2 TL Zucker auf Eiswürfel im Longdrinkglas geben, Fill-up Club-Mate

**Referenzobjekte:** Campussuite (Flensburg, Kiel, Hamburg, Hannover), Kaffeehaus Le Club (Flensburg), Flax (Berlin)

**Tastingnotizen:** leuchtend goldgelb, überraschend und eigenständig schon in der Nase, mit kräftigen Aromen von Tabak,

Süßholz, Malz, erinnert im Bukett entfernt an einen Whisk(e)y, auf der Zunge würzig, leicht rauchig, Gerbstoffe und Kohlensäure harmonisieren ausgezeichnet, starker Nachklang

**Fazit:** Auf Mate- statt auf Schwarz-, Grün- oder Weißtee-basis, daher mit Sonderstellung im Tasting – trotzdem einer der Favoriten im Test und mit einigen neuen Fans im FIZZ-Team

**TEA FORTÉ**

**ICE TEA WHITE GINGER PEAR**

([www.teaforte.de](http://www.teaforte.de))

**Zum Produkt:** Seit 2003 bietet der US-amerikanische Designer Peter Hewitt unter dem Label Tea Forté auf die Gastronomie zugeschnittene Premium-Tees und Accessoires an. Im aktuellen Katalog: „Tea-over-ice“-Mischungen und formschöner „Double Pitcher“ für die Zubereitung frisch gebrühter Eistees.



**Weitere Sorten:** Ceylon Gold, Lavender Citrus, Raspberry Nectar, Pomegranate Blackberry

**Zubereitung:** Teeperle im kleinen Pitcher mit kochendem Wasser übergießen und 3-5 Minuten (Schwarztee) bzw. 5-10 Minuten (sonstige Tees) ziehen lassen. Der Gast kann den Tee am Tisch selbst nach Wunsch süßen, danach direkt in den mit Eiswürfeln gefüllten großen Pitcher geben, fertig! Ergibt 700 ml frischen Eistee.

**Mixidee:**

Für Drinks mit besonderer Teenote hält Tea Forté eigene Mischungen für Cocktail-Infusions bereit (siehe S. 62)

**Referenzobjekte:** bislang vor allem Top-Hotels in aller Welt

**Tastingnotizen:** goldgelb, leicht trüb; intensiver, vielfältiger Duft: dezente Ingwernoten, orientalische Kräuter und Gewürze, Orange, Banane; erfrischender, trockener Weißtee-Geschmack, Apfel, Minze; im Mund etwas flacher als in der Nase; für das Tasting mit 1 TL Zucker gesüßt, könnte vielleicht etwas mehr Süße vertragen

**Fazit:** Durchdachtes Konzept für frischen Eistee mit tollem Geschmack, einfacher Handhabung, schöner Präsentation. Für angenehm kalte Trinktemperatur immer Volleiswürfel verwenden!

TOBIAS KLEINECKE

# ERFRISCHEND EXOTISCH- TRADEWINDS ERLEBEN!

