

TEAPSY





TEAPSY

Geboren in Wien ist Teapsy mehr als nur ein Likör – es ist unser Liebesbrief an den Tee. Schon der erste Schluck offenbart das tiefe, aromatische Bouquet sorgfältig ausgewählter Teeblätter – ohne Ablenkung, ohne Kompromisse. Reiner, kräftiger Teegeschmack, neu interpretiert für dein Glas.

Wien war schon immer eine Stadt voller Geschmack, Kultur und Begegnungen. Hier erzählen Kaffeehäuser Geschichten, Getränke bringen Menschen zusammen, und Ideen fließen so frei wie die Gespräche. In diesem Geist ist Teapsy entstanden – gemacht, um geteilt, genossen und in Erinnerung behalten zu werden.

Unser Rezept ist einfach, aber kompromisslos: Premium-Tee, natürliche Zutaten und ein Herstellungsprozess, der sowohl Tradition als auch Innovation ehrt. Das Ergebnis? Ein Likör mit ausgeprägtem Teearoma, der in Cocktails, Mixgetränken und vor allem in erfrischenden Sommerkreationen auf Eis glänzt. Ein Getränk, das sich genauso wohlfühlt in einem Rooftop-Spritz, einer Picknick-Bowle oder einem ruhigen Abend unter Freunden.

Für uns ist Teapsy nicht nur ein Getränk – es ist das Schaffen von Momenten. Ob du etwas Neues ausprobierst oder es klassisch hältst: Jedes Glas erinnert daran, dass die besten Geschmäcker aus Leidenschaft, Geduld und einer Prise Wiener Charme entstehen.





JASMINE GREEN

Zart, duftig, beruhigend – wie ein Spaziergang im Morgentau

Mit einem intensiven blumigen Jasmingeschmack ist Teapsy Jasmine Green perfekt für erfrischende Cocktails und Longdrinks.

Eine einfache Mischung mit Tonic Water oder Lemon Ice Tea und etwas Eis, und schon ist Ihr neuer Lieblings-Sommerdrink serviert.

PROST!

Jasmine Green Tea / Jamin Grüntee

Teesorte: Grüntee.

Herkunft: Fujian, China.

Dieser traditionelle chinesische Grüntee wird schonend mit frischen Jasminblüten beduftet und verbindet florale Eleganz mit einer feinen, grünen Frische. Ein sanfter, beruhigender Tee, der Körper und Geist gleichermaßen verwöhnt.



Unsere Trinkempfehlung

0,5 L / Flasche

Auf Eis – erfrischend leicht und mit jedem Schluck ein Hauch von Jasmin.

Alc 33% VOL

Koffeinhaltig

Als Mixgetränk – besonders harmonisch mit Pfirsich- oder Zitronen-Eistee, aber auch spannend mit spritzigem Mate-Tee. Perfekt für sommerliche Drinks, die florale Eleganz mit sanfter Frische verbinden.



FORMOSA OOLONG

Warm, rund, sonnendurchflutet – wie ein Nachmittag in den Teegärten.

Samtig und vielschichtig – Teapsy Formosa Oolong bringt die Tiefe feinsten Oolong-Tees ins Glas.

Sein vollmundiger, leicht nussiger Charakter harmoniert wunderbar mit fruchtigen oder würzigen Begleitern. Ob mit spritzigem Ginger Ale, sanftem Pfirsichsaft oder auf Eis pur – dieser Likör macht jeden Moment zu einer kleinen Auszeit.

Zum Genießen – jederzeit.

Formosa Oolong Tea / Formosa Oolongtee

Teesorte: Oolongtee.

Herkunft: Taiwan.

Oolong ist ein halbfermentierter Tee zwischen Grün- und Schwarztee – bekannt für Tiefe und Eleganz.

Taiwan gilt als Heimat der besten Oolongs, und unser Formosa Oolong vereint warmen, samtigen Körper mit feinen Röst- und Blütennoten – ein Schluck pure Inselkunst.



Unsere Trinkempfehlung

0,5 L / Flasche

Auf Eis - mit jeder Schmelze ein neuer Geschmack.

Alc 33% VOL

Als Cocktail genießen - am besten mit prickelnden Zutaten, etwas Zitrusfrischem und einer feinen Ingwernote. Perfekt zum Mixen mit Tonic, Zitronenlimonade oder Ginger Beer.

Koffeinhaltig



EARL GREY BLACK

Kräftig, elegant, belebend – wie ein sonniger Tag mit frisch gebrühtem Tee.

Teapsy Earl Grey Black vereint die Tiefe und Wärme eines vollmundigen Schwarztees mit der frischen, zitrushellen Note feiner Bergamotte.

Sein charaktervoller Geschmack lädt zum Experimentieren ein – perfekt mit Orangenlimonade, trockenem Tonic oder einem Spritzer Zitronensaft auf Eis. Ob als eleganter Aperitif oder kreativer Cocktail, dieser Likör bringt britische Teekultur mit einem Hauch Wiener Raffinesse ins Glas.

Earl Grey Black Tea / Earl Grey Schwarztee

Teesorte: Schwarztee.

Herkunft: Indien.

Earl Grey ist ein klassischer Schwarztee, veredelt mit dem frischen, zitronigen Duft der Bergamotte.

Sein kräftiger, zugleich eleganter Charakter macht ihn zu einem zeitlosen Favoriten – belebend am Morgen, genussvoll am Abend.



Unsere Trinkempfehlung

0,5 L / Flasche

Auf Eis – vollmundig und belebend, mit feiner Zitrusnote der Bergamotte.

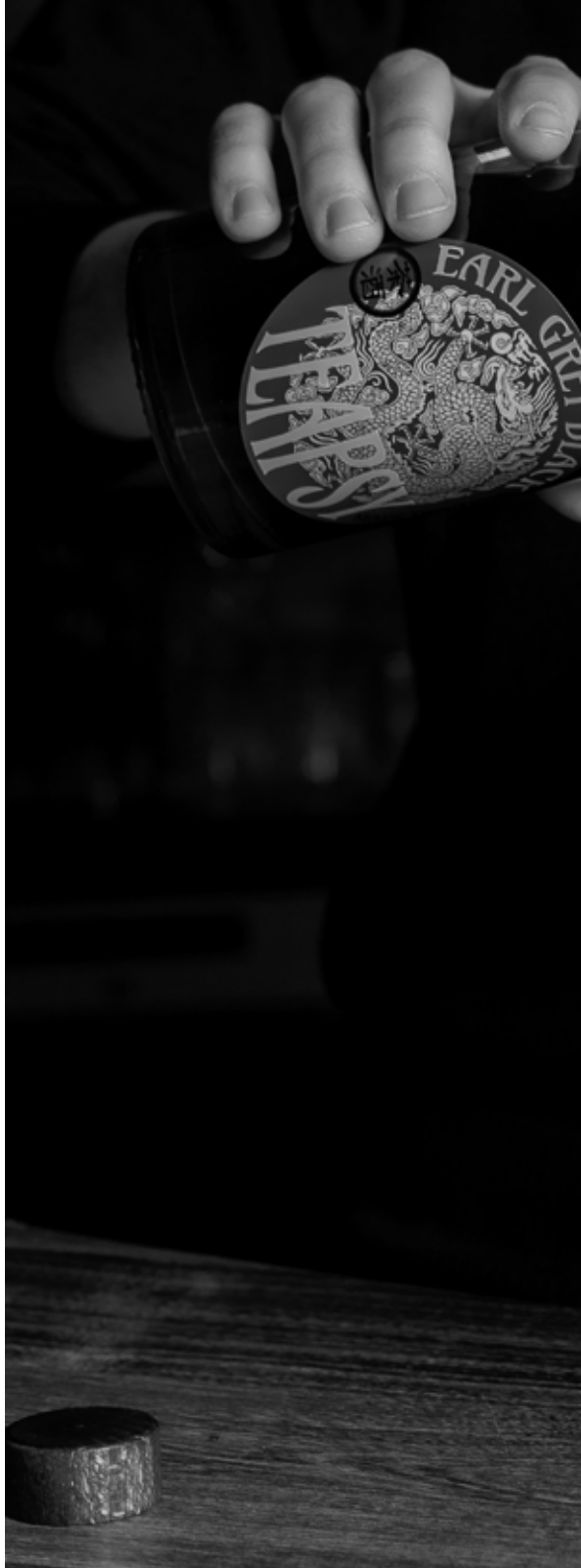
Alc 33% VOL

Als Mixgetränk – spannend mit trockenem Tonic, aber auch außergewöhnlich in Kombination mit cremigem Likör.

Koffeinhaltig

Für Liebhaber kräftiger Drinks: mit roten oder kräuterigen Bitters lässt sich daraus ein charaktervoller Negroni-Style-Cocktail kreieren.

COCKTAILS





TEAPSY ENCHANTED

Eiswürfel
Rocks glass
Shake

Zutaten

5 cl Teapsy Jasmine Green
4-6 Stück frische Litschi
1 cl Zitronensaft
1 cl Zuckersirup
2 Dashes Peach Bitter

Mixanleitung

FrISChe Litschi, Zitronensaft und Zuckersirup in einem Shaker muddlen (zerdrücken).
Teapsy Jasmine Green und Peach Bitter hinzufügen, dann mit Eis kräftig shagen.
In einen Tumbler mit frischem Eis doppelt abseihen.
Mit einer Lychee garnieren.

Beschreibung

Der Enchanted ist ein verführerischer Cocktail mit exotischen Noten, die durch die Frische von Litschi und den subtilen Pfirsichgeschmack des Bitters abgerundet werden. Ein eleganter Drink, der perfekt für besondere Anlässe ist.

Ersteller: Timo Radl



TEAPSY & TONIC

Eiswürfel
Highball glass
Stir



Zutaten

4 cl beliebige Teapsy-Variante

8 cl Tonic Water

Eiswürfel

Limette, Rosmarin oder Gurke (zur Garnitur)

Mixanleitung

Teapsy-Teelikör in ein mit Eis gefülltes Glas geben.

Mit Tonic Water auffüllen und umrühren.

Nach Belieben mit einer Limettenscheibe, einem Rosmarinzweig oder Gurkenscheiben garnieren.

Beschreibung

Ein einfacher, aber erfrischender Cocktail, der je nach gewählter Teapsy-Sorte unterschiedlich interpretiert werden kann. Perfekt für den Sommer oder als stilvolle Alternative zu Gin Tonic.

Ersteller: Teapsy

BRITISH REVENGE

Eiswürfel
Highball glass
Stir

Zutaten

4 cl Teapsy Earl Grey Black

2 cl Amaro Montenegro

3 cl Coldbrew Coffee

1,5 cl Pógas Junior Porto

Mixanleitung:

Alle Zutaten in ein Rührglas mit Eis geben und vorsichtig umrühren, bis der Drink gut gekühlt ist.

In einen Tumbler mit großen Eiswürfeln abseihen.

Mit einer Zitronenschale garnieren.

Beschreibung:

Der British Revenge ist ein intensiver und aromatischer Cocktail mit komplexen Geschmacksnoten von Earl Grey, Kaffee und Kräuterlikör. Ein perfekter After-Dinner-Drink für Liebhaber kräftiger Aromen.

Ersteller: Timo Radl





TEAPSY ISLAND ICE TEA

Eiswürfel
Highball glass
Shake

Zutaten

2-3 cl Teapsy Jasmine Green
2-3 cl Teapsy Earl Grey Black
2-3 cl Teapsy Formosa Oolong
1,5 cl Zuckersirup
1 cl Zitronensaft
Makava-Eistee (zum Auffüllen)

Mixanleitung

Teapsy Jasmine Green, Earl Grey Black, Formosa Oolong, Zuckersirup und Zitronensaft mit Eis in einen Shaker geben.
Kräftig shaken und doppelt in ein Highball-Glas mit frischem Eis abseihen.
Mit Makava-Eistee auffüllen.
Mit einer Zitronenscheibe garnieren.

Beschreibung

Der Tea-Island Ice Tea ist eine aufregende Kombination aus allen drei Teapsy-Varianten, die durch die Frische von Zitrone und Makava-Eistee abgerundet wird. Ein erfrischender Longdrink mit einer leicht herben Note.

Ersteller: Timo Radl

LITTLE FELLOW

Eiswürfel
Highball glass
Stir

Zutaten

5 cl Teapsy Formosa Oolong

6 cl Pfirsichsaft

1 cl Zitronensaft

1 cl Honigsirup

Tonic Water (zum Auffüllen)

Mixanleitung

Teapsy Formosa Oolong, Pfirsichsaft, Zitronensaft und Honigsirup direkt in ein Highball-Glas mit Eiswürfeln geben.

Mit Tonic Water auffüllen und leicht umrühren.

Mit einem frischen Stück Pfirsich garnieren.

Beschreibung

Der Little Fellow ist ein fruchtig-spritziger Cocktail mit einer sanften Süße und einer erfrischenden Note. Perfekt für warme Abende oder als eleganter Begleiter zu leichten Speisen.

Ersteller: Timo Radl



TEAPSY NEGRONI

Eiswürfel
Rocks glass
Stir



Zutaten

3 cl Earl Grey Black Teapsy

3 cl Campari

3 cl roter Wermut

Eiswürfel

Orangenschale (zum Garnieren)

Mixanleitung

Alle Zutaten in ein Glas mit Eis geben und
umrühren.

In einen Tumbler mit frischen Eiswürfeln
abseihen.

Mit einer Orangenschale garnieren.

Beschreibung

Der Teapsy Negroni ist eine stilvolle Variante
des klassischen Negronis. Die Bergamotte-
Noten des Earl Grey Black Teapsy verleihen
diesem Cocktail eine besondere Tiefe. Perfekt
für Fans bittersüßer Drinks.

Ersteller: Teapsy

TEAPSY

OLD FASHIONED

Eiswürfel
Rocks glass
Stir

Zutaten

5 cl Formosa Oolong Teapsy

1 cl Zuckersirup

2 Dashes Angostura Bitters

Eiswürfel

Orangenschale (zum Garnieren)

Mixanleitung

Formosa Oolong Teapsy, Zuckersirup und Angostura Bitters in ein Glas mit Eiswürfeln geben.

Vorsichtig umrühren, bis der Drink gut gekühlt ist.

Mit einer Orangenschale garnieren.

Beschreibung

Der Oolong Old Fashioned bringt eine raffinierte Wendung in den Klassiker. Die rauchigen Tee-Noten machen diesen Cocktail besonders interessant für Whiskey-Liebhaber.

Ersteller: Teapsy





JASMINE COOLER

Eiswürfel
Highball glass
Stir

Zutaten

4 cl Jasmine Green Teapsy

6 cl Grapefruitsaft

1 cl Zuckersirup

Soda (zum Auffüllen)

Eiswürfel

Grapefruitscheibe (zum Garnieren)

Mixanleitung

Jasmine Green Teapsy, Grapefruitsaft und
Zuckersirup in ein Glas mit Eis geben und
umrühren.

Mit Soda auffüllen.

Mit einer Grapefruitscheibe dekorieren.

Beschreibung

Der Jasmine Cooler ist ein herber, fruchtiger
Cocktail mit floralen Noten. Ideal für heiße
Tage und als leichter Aperitif geeignet.

Ersteller: Teapsy

YEAST



 **BIBITA** GmbH

Spittelberggasse 11, A-1070, Wien AUSTRIA