

水仙茶

水仙茶原產於中國福建北部地區，屬烏龍茶系。因為福建話「水」是美的意思，再加上是在美麗的仙山上採到的茶葉，因此取名為「水仙」。在台灣由於不好照顧，因此產量並不多。

水仙茶重發酵，以高溫烘焙，具有獨特的蘭花香。由於長時間發酵和烘焙，成為一種又黑又亮的烏龍茶，因此在日本被稱作黑烏龍茶。沖泡時須用沸水，沖入後蓋上蓋子，靜置1~1.5分鐘。8克茶葉約可沖泡300~400毫升的茶湯。