

Medienmitteilung

Die Brewmaster Limited Ed.22 – diesmal kein freches Früchtchen! Denn jetzt treten exklusive Tonka-Bohnen auf die Bühne und bereichern ein aromatisches Dubbel.

Winterthur, 05.02.20: Wer bei diesem Bier gedanklich zur Nachspeise reist ist sicherlich auf dem richtigen Weg – aber nicht nur...

Die Idee

Belgische Hefe sollte die Grundlage für die 22. Version der Brewmaster Limited Edition sein. «...einfach, weil ich sie so interessant finde» meint Braumeister Patrick Thomi. «In den letzten Versionen unserer limitierten Biere haben oft Früchte oder besondere Zutaten die Hauptrolle gespielt. Dem wollte ich nun etwas Gegensteuer geben und das Parkett einer besonderen Hefe überlassen». Ein belgisches Dubbel sollte es also sein. Eine schöne Biersorte, die sich etwas sanfter als ein Quadrupel präsentiert. Dem Alkohol darf dabei keine zu grosse Präsenz eingeräumt werden, damit die herrlichen Aromen des Dubbel in den Vordergrund treten können. Die verwendeten Spezialmalze unterstützen diese Rollenverteilung gekonnt. Die gewohnte Malzigkeit, die an ein Dessert erinnert, gab schlussendlich auch die Idee zur Tonka-Bohne, welche oft ihren Einsatz in den letzteren Gängen eines Menus findet. Ausserdem ist die Kombination dieses Bierstils mit Tonka-Bohnen eher selten und daher für Doppelleu Boxer besonders reizvoll.

Der Biertyp

In Belgien sind Biere verschiedener Stufen bekannt. Blonde Ale, Dubbel, Tripel oder Quadrupel. Thomi entschied sich für eine Stufe 2 – also ein Dubbel, welches eher stärker, kräftiger und intensiver im Malzaroma auftritt. Gebraut wird es oft und gerne in belgischen Klöstern. Trotz der erhöhten Zugabe von Karamellmalz, Zucker oder sogar Karamell ist ein Dubbel nicht so vollmundig wie man das vielleicht erwartet.



Doppelleu Boxer

Besondere Zutaten

Bei den Tonka-Bohnen handelt es sich um die Samen eines Baumes, der vor allem im nördlichen Südamerika heimisch ist. Die Bohnen werden getrocknet und duften ähnlich wie Vanille – etwas komplexer, vielschichtiger, würziger und nicht ganz so aufdringlich.

Bei unserem Tonka Dubbel werden ca. 12 Kilogramm Bohnen in die Hop Gun gesetzt und als Cold Infusion (mit kaltem Bier) wie Dry Hopping-Verfahren verwendet. So zirkuliert das Bier durch die Bohnen und kann während diesem Prozess vom Braumeister überwacht werden. Das bedeutet, er nimmt ad hoc in kurzen Zeitabständen Proben um sicherzustellen, dass das Aroma genau seinen Vorstellungen entspricht und nicht zu stark – aber auch nicht zu schwach – ausgeprägt wird.

Die Begleitung

Die Brewmaster Limited Ed.22 Tonka Dubbel muss spontan einfach in und um ein Pannacotta jeder Art reisen. Natürlich passt auch ein mittelreifer Käse wie zum Beispiel ein jugendlicher Gruyère oder ein Klosterkäse. Wer in seinem Menu nicht so lange warten möchte probiert es mit einer Maispoularde an Kalbsjus, Fleischvögeln oder einfach mit währschaften Schmorgerichten, die nicht zu deftig sind. Serviert wird es in einem Abteikelch oder Sensorikglas bei ca. 8 Grad. Hier lohnt es sich, das Bier nicht zu kühl zu geniessen, damit die Aromatik der Tonka nicht untergeht. Auch der Alkoholgehalt von 6.8% fordert eine etwas wohligerere Trinktemperatur.

Verfügbarkeit

Die Brewmaster Limited Edition 22 – Tonka Dubbel ist verfügbar solange Vorrat in den grössten Coop Filialen der ganzen Schweiz, in allen Filialen des Rio Getränkemarktes und auf Bestellung bei jedem Getränkehändler der Schweiz oder in Winterthur und Yverdon-les-Bains direkt ab Brauerei.

Doppelleu Boxer

Kontakt:

Doppelleu Boxer AG
Industriestrasse 40
8404 Winterthur
T +41 52 233 08 70
www.doppelleuboxer.ch
christine.roth@doppelleuboxer.ch
Christine Roth, Marketing

Die Doppelleu Boxer AG

Moderne Biere edel gehopft – die 2012 gegründete Doppelleu Brauwerkstatt mit Sitz in Winterthur orientiert sich am belgisch-angelsächsischen Bierstil und setzt dabei auf einen weltweit wachsenden Trend. Die Doppelleu Brauwerkstatt produziert in den zwei Produktlinien Chopfab und Doppelleu ein Sortiment von momentan 15 obergärigen Bieren. Natürlich sind auch hier Hopfen, Malz und Wasser die bewährten Grundlagen, wobei Hopfen nicht einfach Hopfen ist, sondern ein exklusiver, der in der Nase, im Gaumen und im Abgang für wunderbare Genussmomente sorgt.

Im Oktober 2014 durfte die Brauwerkstatt zwei Red Dot Design Awards entgegennehmen: für den Markengesamtauftritt und für die Gestaltung der Chopfab- und Doppelleu-Flaschen.

Im Juni 2014 wurde der Brauwerkstatt im Rahmen der Wachstumsinitiative SEF4KMU das Qualitätslabel «SEF.High-Potential» erteilt. Ausserdem hat sie 2016 den bedeutendsten Schweizer Jungunternehmerpreis «SEF Economic Award» in der Kategorie Produktion und Gewerbe gewonnen. 2019 wurde die Doppelleu Boxer vom Meininger's als international Craft Brewer of the year ausgezeichnet.

Seit dem Zusammenschluss mit der in der Romandie führenden Brauerei Bière du Boxer SA hat sich die Doppelleu Brauwerkstatt AG zur einzigen national verankerten unabhängigen Brauerei der Schweiz entwickelt.

Weitere Informationen unter:

www.doppelleuboxer.ch