

## Information Presse

### **Pour un été indien tout en fraîcheur: la Brewmaster Limited Ed.24 Tropical Wheat s'inspire d'une blanche bavaroise.**

**Winterthur, le 02 septembre 2020: Des citrons verts rafraîchissants et de la grenade fruitée confèrent ses arômes tropicaux à la 24<sup>e</sup> édition limitée Brewmaster de Doppelleu.**

#### **L'idée**

Le maître brasseur Benedikt Richter signe cette deuxième Brewmaster Limited Edition de Doppelleu Boxer. «Il s'agit bien entendu une nouvelle fois d'une blanche bavaroise – notre assortiment comporte déjà une blanche belge, la Chopfab Weize. En tant que véritable Bavarois, ma préférence va résolument à une blanche à base de levure!», explique Beni lorsqu'on lui demande pourquoi sa deuxième Brewmaster Edition est de nouveau une bière blanche. Ce Bavarois d'origine a pris l'été comme référence et choisi de créer une blanche légère avec une teneur en alcool légèrement plus élevée que d'habitude.

#### **Le type de bière**

Une blanche à base de levure affiche normalement env. 5,5% d'alcool par volume. Avec un moût à 15 degrés Plato, la Tropical Wheat atteint 6,2% vol. Cette édition limitée présente aussi des arômes typiques dominants de banane et un goût discret de clou de girofle.

#### **Les ingrédients spéciaux**

Les citrons verts frais sont hachés à la brasserie et traités dans un brassin très chaud. Pour contrebalancer cette légère acidité, le maître brasseur s'est tourné vers la grenade. Intensément fruitée et dépourvue de sucrosité dominante, la grenade entend conférer une note harmonieuse à ce type de bière aux arômes déjà sucrés. Les pépins de grenade ne sont toutefois pas les bienvenus à la brasserie car ils adhèrent désagréablement aux filtres et aux conduites. C'est pourquoi on ajoute du jus de grenade à basse température. De par le mélange avec la bière, la couleur intense du jus de grenade n'est toutefois pas perceptible dans le produit fini.



# Doppelleu Boxer

## **Les accords**

Exactement ce qu'il faut pour les nombreuses soirées d'été à la maison: rien de mieux qu'une grillade pour accompagner la Brewmaster Limited Ed.24 Tropical Wheat. Du poulet à l'aigre-doux, un filet d'agneau bien tendre dans sa croûte d'herbes de Provence, des côtelettes d'agneau juteuses ou un curry pas trop épicé seront tout simplement parfaits. Et pour les végétariens, une salade tomates-mozzarella, une brochette de fruits grillée ou une salade de papaye seront divines. La température de service idéale est de 6 à 8 degrés.

## **Disponibilité**

La Brewmaster Limited Edition 24 – Tropical Wheat est disponible, jusqu'à épuisement du stock, dans les grands magasins Coop de toute la Suisse, dans les commerces de boisson Rio, sur commande auprès de tous les distributeurs de boisson ou directement à la brasserie à Winterthour et Yverdon-les-bains.

# Doppelleu Boxer

**Contact:**

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

**La société Doppelleu Boxer AG**

Des bière modernes aux nobles houblons – fondée en 2012, la société Doppelleu Brauwerkstatt avec siège à Winterthur s’oriente aux styles de bière belge et anglo-saxon, misant par là sur une tendance mondiale croissante. Avec ces deux lignes de produits Chopfab et Doppelleu, la brasserie produit actuellement un assortiment de 17 bières à fermentation haute. Le houblon, le malt et l’eau constituent évidemment les ingrédients de base éprouvés. Cependant, pas n’importe quel houblon entre dans la composition de la bière: nous utilisons un houblon exclusif qui flatte le nez et les papilles et donne une belle finale pour un plaisir gustatif intense.

En octobre 2014, la brasserie a remporté deux Red Dot Design Awards pour l’image de marque globale et pour le design des bouteilles Chopfab et Doppelleu.

En juin 2014, elle s’est vue décerner le label de qualité «SEF.High-Potential» dans le cadre de l’initiative de croissance SEF4KMU. En outre, elle a obtenu en 2016 la plus haute distinction attribuée aux jeunes entreprises suisses: le «SEF Economic Award» dans la catégorie production et industrie. En 2019, Doppelleu Boxer a remporté le titre «International Craft Brewer of the Year» au Meininger’s International Craft Beer Award.

Depuis la fusion avec la première brasserie romande Bière du Boxer SA, Doppelleu Brauwerkstatt AG est devenue la seule brasserie indépendante de Suisse ancrée au niveau national avec 6 bières à fermentation basse et 17 bières à fermentation haute.

**Pour en savoir plus:**

[www.doppelleuboxer.ch](http://www.doppelleuboxer.ch)