

Information Presse

Doppelleu Brewmaster Limited Ed. 28 Wiessbock: une ode à une bière presque oubliée.

Winterthur, le 8 septembre 2021: inspirée du prédécesseur de la Kölsch classique, la nouvelle Brewmaster Limited Edition se distingue par sa recette originale.

L'idée

Une fois n'est pas coutume, notre maître brasseur Beni Richter d'origine bavaroise n'a pas choisi une blanche pour son édition limitée 2021. «Vu que la Brewmaster Limited Ed. 27 de Patrick Thomi était déjà une bière blanche, il était évident que je m'inspirerai d'un autre style de bière. Dont il y en a suffisamment, comme la Kölsch classique du Nord.», c'est ainsi que Beni explique sa démarche pour créer la Brewmaster Limited Ed. 28. La Kölsch est un style de bière allemand traditionnel qui ne manque pas d'intérêt. Et pour rendre la création encore plus exceptionnelle, Beni a opté pour sa forme originale et presque oubliée: la Wiessbock, une sorte de Kölsch naturellement trouble. Dans notre variante, il s'agit d'une bière forte avec une délicate note de houblon.

Le type de bière

Originnaire de la région de Cologne, la Wiessbock a été remplacée par la Kölsch, très populaire de nos jours, que l'on sert habituellement dans des verres cylindriques et étroits de 2 dl. De cette façon, la bière reste fraîche jusqu'à la dernière gorgée, et si l'on se trouve à Cologne, on sera également rapidement resservi en cas de grande soif.

Le style Kölsch bénéficie d'une appellation protégée; seules quelques brasseries à Cologne ont le droit d'utiliser cette mention pour leurs produits. La Wiess est une bière naturellement trouble brassée avec de la levure à fermentation haute. En règle générale, il s'agit d'une bière plutôt légère et facile à boire. Contrairement à une Kölsch traditionnelle, qui titre à près de 4,8%, notre Wiessbock Brewmaster Limited Ed. 28 affiche une teneur en alcool de 7,3% et fait donc partie de la famille des bières fortes.



Doppelleu Boxer

Les accords

Servie à une température de 7 à 9 °, La Brewmaster Limited Ed. 28 Wiessbock accompagne les plats estivaux légers sans les dominer. On pourra par exemple opter pour des plateaux apéritifs ou des salades légères, affinées avec de la mangue, de la pastèque ou d'autres fruits juteux, ou encore une salade de poulet au curry. La Wiess se déguste aussi parfaitement avec un pique-nique composé de sandwiches, de terrines estivales et d'autres mets à grignoter en plein air. La Brewmaster Limited Ed. 28 n'accompagne pas seulement les créations culinaires, elle est également le compagnon idéal des apéros après le travail entre collègues.

Disponibilité

La Brewmaster Limited Edition 28 Wiessbock 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
Responsable du marketing, membre de la direction

La société Doppelleu Boxer AG

Des bières 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 ses deux lignes de produits Chopfab et Doppelleu, la brasserie produit actuellement un assortiment de 20 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 vu 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.

Depuis la fusion avec la première brasserie romande Bière du Boxer S.A., Doppelleu Boxer AG est devenue la seule brasserie indépendante de Suisse ancrée au niveau national. Actuellement, l’assortiment compte 20 styles de bières à fermentation haute ainsi que 7 bières à fermentation basses, qui ont déjà obtenu de nombreuses distinctions différentes – bien plus que toute autre brasserie de Suisse.

Pour de plus amples informations:

www.doppelleuboxer.ch