

Medienmitteilung

Der Frühling kann kommen: Die Brewmaster Limited Ed. 23 Citrus Session IPA verspricht fulminanten Saisonstart.

Winterthur, 13. Mai 2020: Frühlingsfrische mit leichten Aromen garantiert die 23. Ausgabe der limitierten Edition von Doppelleu Boxer.

Die Idee

Für die Rezeptur und Zutaten der Brewmaster Limited Ed. 23 Citrus Session IPA stand der Braumeister Thomas Voggeser Pate. «Unser Braumeister Patrick Thomi stellte mir 4 Biertypen als Basis zur Auswahl. Sofort entschied ich mich für das Session IPA. Dass ich das mit einer tropischen Note kombinieren wollte war sofort klar, denn als ich in Mauritius lebte und in einer Brauerei arbeitete, nutzten wir die vielen lokal wachsenden Rohstoffe, um den limitiert verfügbaren Hopfen so gut wie möglich zu unterstützen» meint der heutige Füllmeister in Winterthur. Die Kaffirlimettenblätter konnte er damals direkt vom Baum pflücken und in die Sudpfanne streuen. So einfach wars dann hier in Winterthur doch nicht. Aber ganz der Reihe nach.

Der Biertyp

Ein Session IPA basiert auf einem India Pale Ale – und zeichnet sich ebenfalls durch eine intensive Hopfung aus. Jedoch liegt sein Alkoholgehalt bei sanften 4.4% - wie für ein Session Bier üblich, welches per Definition unter 5% liegen soll. Somit eignet sich dieses Bier optimal für wärmere Temperaturen – also ein Frühling Bier, wie es im Buche steht.

Besondere Zutaten

Pro Sud werden 55 kg Bio-Orangen gehäckselt (etwa 1.5 Mal so viel wie im Chopfab Weize) und 4 kg Kaffirlimettenblätter vom Asia Shop dazugegeben. Diese Blätter schwimmen wie bei einem Teeaufguss circa 15 Minuten in der Würze mit. Kaffirlimettenblätter bestechen durch ein pikant-zitronenartiges Aroma – wobei sich die Citrusnote eher sanft und harmonisch manifestiert.



Doppelleu Boxer

Die Begleitung

Die Brewmaster Limited Ed. 23 Citrus Session IPA begleitet sehr gerne die wärmeren Temperaturen des Frühlings dank ihrem leichten Alkoholgehalt und der dezenten Vollmundigkeit. Getrunken wird sie eher etwas kühler um die 5°. Mit der tropisch-grasigen Nase, den leichten Citrusnoten und einer schönen und kräftigen Bittere ist das Bier gut trinkbar und somit in bester Gesellschaft mit leichten Speisen wie Salat mit Shrimps und Avocado an einer Limetten Vinaigrette. Ausserdem optimal mit Chicken sweet & sour, Satay, Fisch, Mango, Melonen – als weitere Zutaten für kreative Kombinationen für asiatische Speisen zu Apéro. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf!

Verfügbarkeit

Die Brewmaster Limited Edition 23 – Citrus Session IPA 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