

Medienmitteilung

Reisen ohne Quarantäne: Die neue Brewmaster Limited Ed.25 Fresh Hop Common mit erntefrischem Hopfen verbindet grenzenlos Länder und Kulturen.

Winterthur, 19. November 2020: Ein typisch deutscher Bierstil, angepasst auf kalifornische Verhältnisse, gebraut mit erntefrischem Hopfen – das ist nur ein kurzer Überblick zu der neuesten limitierten Edition aus der Doppelleu Brauwerkstatt in Winterthur.

Die Idee

«Meine erste eigene Brewmaster Edition» strahlt Florian Grunert, Betriebskontrolleur und Braumeister bei der Doppelleu Boxer AG in Winterthur. «Und erst noch mit erntefrischem Hopfen!». Grund zur Freude hat er ja: Denn der Bierstil des California Common – übersetzt ein «gewöhnliches Kalifornisches» - ist keinesfalls so gewöhnlich wie es scheint. Jedenfalls nicht, wenn es aus der Brauwerkstatt kommt.

Der Biertyp

Anfangs des 19. Jahrhunderts waren auf dem amerikanischen Kontinent helle Biere aus Deutschland hoch im Kurs. So wurde damals im Fernen Westen oft versucht, die Rezepturen zu kopieren und nachzuahmen. Da jedoch zu dieser Zeit die Kühlung bei der Vergärung in Kalifornien nicht ganz so einfach war, entwickelte sich mit der Zeit eine besondere untergärige Hefe, welche bei höheren Temperaturen leistungsfähig bleibt, ohne das Aroma stark zu beeinflussen.



Doppelleu Boxer

Die Begleitung

Die Brewmaster Limited Ed. 25 Fresh Hop Common ist die passende Begleitung für den Herbst. Nicht nur farblich, sondern auch aromatisch: Der Genuss erinnert an einen feuchtwarmen, sonnenverwöhnten Waldboden, verführt mit würzigen und reifen, tannigen Düften und erinnert an die fernen und weiten amerikanischen Red Wood Wälder. Und genau mit Wald soll es auch genossen werden: Als Begleitung zu frischen Pilzgerichten mit vielen Kräutern. Also Pilzschnitten, Pilzsaucen, Steinpilzrisotto und was die Ernte im Herbst alles mit sich bringt. Auch eine sanfte, cremige Kürbissuppe, gefolgt von deftigen (nicht zu intensiv gewürzten) Eintöpfen und Schmorgerichten mit herrlichen Röstaromen freut sich über die Begleitung und Ergänzung des neuen California Common aus der Brauwerkstatt.

Verfügbarkeit

Die Brewmaster Limited Edition 25 Fresh Hop Common 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.

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

Weitere Informationen unter:

www.doppelleuboxer.ch