

Information Presse

Voyager sans quarantaine: la nouvelle Brewmaster Limited Edition 25 Fresh Hop Common à base de houblon fraîchement récolté unit les pays et les cultures au-delà des frontières.

Winterthur, le 19 novembre 2020: Un style de bière typiquement allemand, adapté aux spécificités californiennes et brassé avec du houblon fraîchement récolté – ce ne sont que quelques-unes des caractéristiques de la toute dernière édition limitée créée par Doppelleu Brauwerkstatt à Winterthur.

L'idée

«Il s'agit de ma première Brewmaster Edition personnelle», affirme en rayonnant Florian Grunert, contrôleur d'exploitation et maître brasseur chez Doppelleu Boxer AG à Winterthur. «Et en plus, à base de houblon fraîchement récolté!». Il a de quoi se réjouir, car la California Common, littéralement «une californienne ordinaire», est un style de bière qui est loin d'être ordinaire. En tout cas pas lorsqu'elle sort de la brasserie.

Le type de bière

Au début du 19^e siècle, les bières blondes d'Allemagne avaient le vent en poupe sur le continent américain. A l'époque, beaucoup ont essayé de copier et de reproduire leur recette dans l'Ouest américain. Mais le processus de refroidissement lors de la fermentation n'avait alors rien de simple en Californie. C'est ainsi qu'avec le temps, une levure particulière à fermentation basse s'est développée. Elle conserve toutes ses capacités dans un environnement plus chaud sans que l'arôme subisse une forte influence.



Doppelleu Boxer

Les accords

La Brewmaster Limited Edition 25 Fresh Hop Common s'accorde à merveille avec la saison automnale. Non seulement du fait de sa couleur, mais aussi en raison de ses arômes: Elle évoque un tapis forestier chaud et humide, gorgé de soleil. Elle séduit par ses arômes tanniques puissants et mûrs, et rappelle les lointaines et vastes forêts de Redwood américaines. Et c'est précisément avec des produits forestiers que cette bière doit être dégustée: en accompagnement de plats à base de champignons frais agrémentés de beaucoup d'herbes aromatiques. Toasts aux champignons, sauces forestières, risotto aux cèpes ainsi que tous les produits de la récolte automnale feront merveille. De même, un doux velouté de potiron, suivi de ragoûts et de plats mijotés rustiques (mais pas trop épicés) aux délicieux arômes torréfiés, se feront un plaisir d'accompagner et de compléter la nouvelle California Common tout droit sortie de la brasserie.

Disponibilité

La Brewmaster Limited Edition 25 Fresh Hop Common 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 de plus amples informations:

www.doppelleuboxer.ch