

Medienmitteilung

Frühlingsfrische in der Flasche: Doppelleu Brewmaster Limited Ed. 27 Basil Wheat mit frisch gepflücktem Basilikum.

Winterthur, 6. Mai 2021: Mediterrane Stimmung vermittelt die 27. Runde der limitierten Brewmaster Edition bei Doppelleu Boxer. Mit der herrlich aromatischen Duft- und Geschmacksnote der perfekte Start in die neue Jahreszeit.

Die Idee

Auf der Suche nach einem wirklich coolen Bier für den Frühling stellt Braumeister Patrick Thomi fest: «Es muss einfach Basilikum sein – der wunderschöne Kräutergeschmack und -geruch ist unvergleichlich.» Obwohl es noch nicht so viele Biersorten mit Basilikum zu probieren gibt, kann sich Patrick sehr gut vorstellen, wie seine neue Kreation schlussendlich gelingen wird. Und dass die Grundlage ein Weizen sein sollte, war ebenfalls rasch entschieden.

Der Biertyp

Bei den ersten Gehversuchen im Labor stellte sich rasch heraus, dass die belgische Wit Hefe besser mit Basilikum harmoniert als die eines bayerischen Weizen. Denn die Grundlage aus dem Norden trägt viel Banane und starke Hefeakzente in sich, die mit den kühlen Noten des Basilikum etwas ungewöhnlich wirken und teilweise auch zuviel der zarten Aromatik verdecken. Da im Gegensatz dazu die Wit Hefe eine leichte Tendenz zu frischen Kräutern aufweist, durfte sie für die Gärung der neuen Brewmaster limited Edition an den Start.

Trotzdem spielen einzelne Komponenten der Rezeptur eher Richtung Bayerischem Weizen. So zum Beispiel liegt die Schüttung bei über 50% Weizen, was eher für die deutsche Rezeptur typisch ist. Daraus ergibt sich schlussendlich ein sehr exklusiver Bierstil: Ein Weizen mit Wit-Hefe und Kräutern. Um dieses crossover Bier richtig zu definieren, liegt es Nahe, die amerikanische Schreibweise des Weizenbiers zu verwenden und das neue Bier Basil Wheat zu nennen.

Normalerweise liegt ein Wit im Bereich von 5% Alkoholvolumen. Hier hat der Braumeister jedoch einen volleren Körper gewünscht und so liegt die Brewmaster limited Edition 27 bei stolzen 6.5% und dadurch einem extrem gehaltvollen und individuellen Kräuterbier.



Doppelleu Boxer

Die Begleitung

Das zarte Aroma des Basilikum sollte von seiner Begleitung keinesfalls verdeckt werden. So empfiehlt sich das Bier für einen frühlingfrischen Apéro wie zum Beispiel Gebäck aus Pizzateig mit Tapenaden aus gedörrten Tomaten oder frischer Pesto. Selbstverständlich Insalata Caprese – als Versuch darfs gerne auch mal Mango, Erdbeere oder eine Frühlingsfrucht nach Wahl anstelle der Tomate sein. Spannende Salate mit Kräuter-Vinaigrettes, Poulet vom Grill mit kreativen Kräutermarinaden und alles was sonst noch mediterranes Flair vermittelt. Die Temperatur der Brewmaster limited Edition 27 Basil Wheat empfiehlt sich beim Genuss um die 7° Celsius.

Verfügbarkeit

Die Brewmaster Limited Edition 27 Basil Wheat ist verfügbar so lange 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
Leiterin Marketing, Mitglied der Geschäftsleitung

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 20 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. Sie führt heute neben 20 obergärigen Bierstilen zusätzlich 7 untergärige Biere im Sortiment, welche bereits mit diversen Auszeichnungen prämiert wurden – so vielen, wie keine andere Brauerei in der Schweiz.

Weitere Informationen unter:

www.doppelleuboxer.ch