

Information Presse

Toute la fraîcheur du printemps en bouteille: la Doppelleu Brewmaster Limited Ed. 27 Basil Wheat avec du basilic fraîchement récolté.

Winterthur, le 6 mai 2021: la 27^e création des Brewmaster en édition limitée de Doppelleu Boxer promet une ambiance méditerranéenne. Grâce à ses exquis notes aromatiques en bouche et au nez, elle est le parfait compagnon de la nouvelle saison.

L'idée

À la recherche d'une bière exceptionnelle pour le printemps, le maître brasseur Patrick Thomi en vient à la conclusion suivante: «Elle doit être à base de basilic, car l'arôme et le goût de cette plante aromatique sont incomparables.» Bien qu'il existe encore peu de bières au basilic, Patrick a déjà en tête la recette qui lui permettra de réussir sa nouvelle création, dont la base est déjà toute trouvée: il s'agira d'une bière blanche.

Le type de bière

Lors des premiers essais en laboratoire, il en est rapidement ressorti que la levure Wit belge se marie mieux avec le basilic que celle d'une blanche bavaroise. En effet, cette dernière se caractérise par un goût de banane et de forts accents de levure, ce qui s'accorde mal avec les fraîches notes du basilic et masque en partie son arôme délicat. La levure Wit en revanche possède une légère fraîcheur d'herbes aromatiques, raison pour laquelle elle a été sélectionnée pour la fermentation de la nouvelle Brewmaster limited Edition.

Toutefois, certains éléments de la recette ne sont pas sans rappeler une blanche bavaroise, comme le mélange à base de plus de 50% de froment, qui correspond plutôt à la recette allemande. Il en résulte un style de bière très exclusif: une blanche avec de la levure Wit et des herbes aromatiques. Pour définir au mieux ce mélange des genres, recourir à l'appellation américaine des bières blanches et de nommer la nouvelle création «Basil Wheat» apparaît comme une évidence.

D'habitude, une Wit titre à près de 5%. Pour cette bière, le maître brasseur a voulu obtenir un corps plus plein, c'est pourquoi la Brewmaster limited Edition 27 a une teneur en alcool de 6,5%, ce qui en fait une bière aux plantes aromatiques aussi corsée que singulière.

Doppelleu Boxer

Les accords

Le délicat arôme du basilic ne devrait en aucun cas être masqué par les plats qui l'accompagnent. La bière est idéale pour un apéritif printanier, à servir par exemple avec des amuse-bouches à base de pâte à pizza avec de la tapenade de tomates séchées ou de pesto frais. Bien entendu, la création se marie à merveille avec une insalata caprese. Et pourquoi pas remplacer la tomate par de la mangue, des fraises ou un fruit printanier au choix? Vous pouvez aussi la déguster avec des salades créatives arrosées d'une vinaigrette aux fines herbes, du poulet grillé au BBQ avec des marinades originales aux herbes aromatiques et tout ce qui rappelle les mets du Sud. La température de dégustation recommandée de la Brewmaster limited Edition 27 Basil Wheat est de 7 °C.

Disponibilité

La Brewmaster Limited Edition 27 Basil Wheat 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