

Doppelleu Boxer AG

02.09.2020 - 10:06 Uhr

Pour un été indien tout en fraîcheur: la Brewmaster Limited Ed.24 Tropical Wheat s'inspire d'une blanche bavaroise.



Des citrons verts rafraîchissants et de la grenade fruitée confèrent ses arômes tropicaux à la 24e édition limitée Brewmaster de Doppelleu.

L'idée

Le maître brasseur Benedikt Richter signe cette deuxième Brewmaster Limited Edition de Doppelleu Boxer. "Il s'agit bien entendu une nouvelle fois d'une blanche bavaroise - notre assortiment comporte déjà une blanche belge, la Chopfab Weize. En tant que véritable Bavarois, ma préférence va résolument à une blanche à base de levure!", explique Beni lorsqu'on lui demande pourquoi sa deuxième Brewmaster Edition est de nouveau une bière blanche. Ce Bavarois d'origine a pris l'été comme référence et choisi de créer une blanche légère avec une teneur en alcool légèrement plus élevée que d'habitude.

Le type de bière

Une blanche à base de levure affiche normalement env. 5,5% d'alcool par volume. Avec un moût à 15 degrés Plato, la Tropical Wheat atteint 6,2% vol. Cette édition limitée présente aussi des arômes typiques dominants de banane et un goût discret de clou de girofle.

Les ingrédients spéciaux

Les citrons verts frais sont hachés à la brasserie et traités dans un brassin très chaud. Pour contrebalancer cette légère acidité, le maître brasseur s'est tourné vers la grenade. Intensément fruitée et dépourvue de sucrosité dominante, la grenade entend conférer une note harmonieuse à ce type de bière aux arômes déjà sucrés. Les pépins de grenade ne sont toutefois pas les bienvenus à la brasserie car ils adhèrent désagréablement aux filtres et aux conduites. C'est pourquoi on ajoute du jus de grenade à basse température. De par le mélange avec la bière, la couleur intense du jus de grenade n'est toutefois pas perceptible dans le produit fini.

Les accords

Exactement ce qu'il faut pour les nombreuses soirées d'été à la maison: rien de mieux qu'une grillade pour accompagner la Brewmaster Limited Ed.24 Tropical Wheat. Du poulet à l'aigre-doux, un filet d'agneau bien tendre dans sa croûte d'herbes de Provence, des côtelettes d'agneau juteuses ou un curry pas trop épicé seront tout simplement parfaits. Et pour les végétariens, une salade tomates-mozzarella, une brochette de fruits grillée ou une salade de papaye seront divines. La température de service idéale est de 6 à 8 degrés.

Disponibilité

La Brewmaster Limited Edition 24 - Tropical 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 AG
Industriestrasse 40
CH-8404 Winterthur
Telefon +41 52 233 08 70
Fax +41 52 233 08 71
www.doppelleuboxer.ch / www.animal.wine
www.facebook.com/doppelleu

Medieninhalte



Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100068398/100854627> abgerufen werden.