

## Information Presse

### **Fraîcheur estivale chez Doppelleu Boxer: La Brewmaster Limited Ed. 19 promet des soirées savoureuses agrémentées de menthe et de gingembre**

**Winterthur, le 15 mai 2019: Les maîtres brasseurs de Doppelleu Brauwerkstatt ont créé une bière aux ingrédients rafraîchissants à déguster lors de douces soirées d'été.**

#### **L'idée**

L'envie de retrouver les douces soirées d'été est à l'origine de la Brewmaster Limited Ed.19 Ginger Mint Session. C'est ainsi que le contrôleur d'exploitation et maître brasseur Dany Schmitt a inventé une recette tout aussi rafraîchissante que revigorante, grâce à la combinaison de menthe fraîche et de gingembre revitalisant. Dany Schmitt voulait en outre obtenir une robe aussi claire que possible sans que la palette d'arômes raffinée n'en pâtisse. Et pour commencer l'été en toute légèreté, il était important pour lui que la teneur en alcool ne soit pas trop élevée. C'est ainsi qu'est née une bière rafraîchissante, printanière et estivale à la fois pour cette 19<sup>e</sup> édition limitée.

#### **Le type de bière**

Légère et rafraîchissante, cette bière rassemble toutes les caractéristiques d'une Session IPA. L'appellation «Session» vient du terme «sessionable» désignant une bière légère qui, sur une longue période de temps et avec modération, peut être dégustée en plus grandes quantités. Ainsi, la Session IPA est une India Pale Ale qui, avec un ajout de malt moins important que pour une IPA normale, atteint une densité primitive du moût inférieure, et présente donc un taux d'alcool plus faible. Mais ne vous y trompez pas, le type de bière IPA promet beaucoup d'arômes et une expérience gustative de premier ordre.

#### **Les ingrédients spéciaux**

Deux ingrédients principaux distinguent la Brewmaster Limited Ed. 19 Ginger Mint Session: la menthe et le gingembre. La menthe marocaine fraîche est effeuillée et les feuilles sont hachées. La variété utilisée ne contient pas de menthol, ce qui permet le développement d'un arôme de menthe agréablement prononcé, sans sensation éthérée au palais.



# Doppelleu Boxer

Afin de retrouver dans la bière la saveur piquante du gingembre en quantité adéquate, on intègre une partie du gingembre au brassin. Puis, au moment de la garde, on fait infuser des morceaux entiers de gingembre frais, un procédé appelé la *Cold Infusion*, soit l'infusion à froid.

## **Les accords**

Lors d'une agréable soirée estivale, la Brewmaster Limited Ed. 19 Ginger Mint Session accompagne à merveille un apéro, une salade ou d'autres plats légers. Elle peut également venir compléter des mets africains ou asiatiques. Des épices un peu piquantes, mais pas trop intenses s'accordent bien avec cette bière. En effet, il ne s'agit pas de masquer les arômes des ingrédients présents dans la boisson. Les plus audacieux savoureront cette création avec une légère mousse au chocolat – nous recommandons un chocolat au lait clair plutôt qu'un chocolat noir intense grand cru. L'association du bouquet de menthe fraîche et de gingembre revigorant avec les notes de chocolat douces et sucrées est un vrai régal. Dégustez la Brewmaster Edition à une température rafraîchissante d'environ 5 à 6°.

## **Disponibilité**

La Brewmaster Limited Edition 19 – Ginger Mint Session 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

**Kontakt:**

Doppelleu Boxer AG  
Industriestrasse 40  
8404 Winterthur  
T +41 52 233 08 70  
[www.doppelleuboxer.ch](http://www.doppelleuboxer.ch)  
[christine.roth@doppelleuboxer.ch](mailto: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 15 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.

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.

**Pour en savoir plus:**

[www.doppelleuboxer.ch](http://www.doppelleuboxer.ch)