

## Medienmitteilung

### Sommerfrische bei Doppelleu Boxer: Die Brewmaster Limited Ed. 19 verspricht genussvollen Feierabend mit Ginger Mint Session

Winterthur, 15. Mai 2019: Die Braumeister der Doppelleu Brauwerkstatt kreieren ein sommerliches Feierabendbier mit frischen, kühlenden Zutaten.

#### Die Idee

Antrieb für die Brewmaster Limited Ed.19 Ginger Mint Session war die Vorfreude auf die bevorstehenden lauen Sommerabende. So ersann sich der Betriebskontrolleur und Braumeister Dany Schmitt eine Rezeptur, die kühlend und wärmend zugleich sein sollte. Diese Aufgaben erfüllen die erfrischende Minze und der anregende Ingwer. Ausserdem sollte gemäss Dany Schmitt das Resultat so hell wie möglich sein, ohne dass der ausgeklügelte Fächer an Aromen darunter leidet. Um den Sommer eher leicht und luftig anzugehen, dürfte auch der Alkoholgehalt nicht zu hoch sein. So entstand die frühlingshafte Sommererfrischung in 19. Limitierter Auflage.

#### Der Biertyp

Leicht und erfrischend – genau die Eigenschaften eines Session IPA. Denn die Herleitung des Zusatzes «Session» stammt vom Begriff «sessionable» eine typische Bezeichnung für ein leichtes Bier, welches auf längere Dauer mässig getrunken auch in grösseren Mengen gekostet werden darf. So ist das Session IPA ein India Pale Ale, welches mit geringeren Malzzugaben als bei einem gewohnten IPA eine tiefere Stammwürze erreicht und dadurch mit weniger Alkohol zum Genuss gelangt. Gleichzeitig verspricht die Kategorie der IPA viel Aroma und volles Geschmackserlebnis.

#### Besondere Zutaten

Bei der Brewmaster Limited Ed. 19 Ginger Mint Session spielen gerade zwei Hauptakteure eine wichtige Rolle. Zu Beginn werden die Blätter der frischen marokkanischen Minze handgezupft und kleingeschnitten. Die gewählte Sorte enthält kein Menthol, dadurch entwickelt sich ein angenehm ausgeprägtes Aroma der Minze, ohne das ätherische Gefühl im Gaumen auszulösen.



# Doppelleu Boxer

Um die gewünschte Schärfe des Ingwers als zweite Zutat in angenehmer Menge zu erhalten, wird im Sud ein Teil des Ingwers mitgekocht und später bei der Lagerung frischer Ingwer in ganzen Stücken unterlegt – dieses Verfahren nennt man Cold Infusion.

## **Die Begleitung**

An einem gemütlichen Sommerabend fühlt sich die Brewmaster Limited Ed. 19 Ginger Mint Session als Apéro, zu einem leichten Salat oder anderen leichten Speisen besonders wohl. Als Begleitung zu afrikanischen oder asiatischen Gerichten kann es als spannende Ergänzung dienen. Dezent scharfe, aber nicht zu intensive Gewürze harmonieren gut - die Aromen der Ingredienzen im Bier sollen nicht überdeckt werden. Experimentierfreudige wagen sich an ein leichtes Schoggimousse – dabei empfehlen wir eher helle Milkschokolade als intensiv dunkle Grand Cru – und geniessen die Vereinigung der frischem Minze- und anregenden Ingwernoten zu sanft süssen Schokoladetönen. Geniessen Sie die neue Brewmaster Edition mit einer sommerlichen Temperatur von ca. 5 - 6°.

## **Verfügbarkeit**

Die Brewmaster Limited Edition 19 – Ginger Mint Session ist verfügbar solange 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](http://www.doppelleuboxer.ch)  
[christine.roth@doppelleuboxer.ch](mailto:christine.roth@doppelleuboxer.ch)  
Christine Roth, Marketing

**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 15 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 Brauwerkstatt AG zur einzigen national verankerten unabhängigen Brauerei der Schweiz entwickelt.

**Weitere Informationen unter:**

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