

Medienmitteilung

1^{er} Cru 04 von der Doppelleu Brauwerkstatt: Ein Bière de Garde verzaubert selbst anspruchsvollste Gaumen.

Winterthur, 6. Oktober 2021: Mehrere Monate in ausgesuchten Cognac Fässern gereift ist 1^{er} Cru 04 – Bière de Garde Impériale – nun bereit für exklusiven Genuss.

Die Idee

Die holzfassgereifte Sortimentslinie 1^{er} Cru stellt höchste Ansprüche an die Kreativität der Braumeister der Doppelleu Brauwerkstatt. So sollen Biere dieser Produktfamilie stets etwas Besonderes und natürlich auch Stärkeres bieten. Stärker bedeutet auch höheren Alkoholgehalt und dieser wiederum ermöglicht bessere Haltbarkeit. Das sind Kriterien, die der jüngste und vierte Spross der Familie 1^{er} Cru als Bière de Garde Impériale erfüllt.

Eine weitere Herausforderung stellt jeweils die Suche nach den geeigneten Fässern dar. Welche sich in diesem Falle als besonders gute Wahl zeigt: Denn die harmonisch ausgeprägten Cognac-Noten, welche Braumeister Patrick Thomi vor der Abfüllung in dem feinen Gebräu herauspürt sind nicht nur für den Gaumen eine wahre Freude. Aber worauf freut sich der Braumeister bei diesem Bier? «Auf die Kombination der besonderen und für uns nicht alltäglichen Hefe und dem Aroma des Cognacs. Das Bier soll wärmend in die kühlere Saison begleiten und durch den relativ hohen Alkoholgehalt geschmacksintensiven Genuss bieten.»

Der Biertyp

In früheren Zeiten, als die Keller noch regelmässig und saisonal geleert wurden, um nach der Hopfenernte dem frisch gebrauten Bier Platz zu machen, gab es einige Bierstile, die längere Haltbarkeit garantierten. Durch stetig modernisierte Produktions- und Lagermethoden gerieten diese jedoch mehr und mehr in Vergangenheit. Ein weiterer Grund, weshalb Patrick Thomi sich für ein Bière de Garde Impériale entschieden hat, um das Quartett in der Runde der 1^{er} Cru zu komplettieren: Als Anerkennung der beinahe vergessenen Biertraditionen.



Doppelleu Boxer

Der Bierstil gestattet viele Freiheiten in der Farbe – so darf diese von hell bis dunkel alle Variationen aufweisen. 1^{er} Cru 04 präsentiert sich im Glas in einem zarten Haselnusston. Keine Kompromisse gibt es bei der Hefe: Obergärig muss sie nämlich sein – was für die Doppelleu Brauwerkstatt ebenfalls beinahe als Gebot gilt. Was die weiteren Zutaten betrifft, steckt die grösste Herausforderung in der Balance: um trotz dem hohen Alkoholgehalt einen angenehmen Trunk zu bieten, entsteht in der Rezeptur ein sportlicher Spagat.

Die Begleitung

Der 1^{er} Cru 04 Bière de Garde Impériale verleitet mit seiner französischen Herkunft zu Speisen derselben Region. So empfehlen wir eine saftige Tarte Tatin – vielleicht auch mal mit Birnen anstatt mit Äpfeln zubereitet. Oder Bratäpfel im Herbst, Apfelstrudel mit Weinbeeren... Die Jahreszeit zeigt sich hier ebenfalls deutlich – das Bier passt perfekt zum Erntedankfest. Gebratene Gans, Zwetschgenkompott, Vermicelles oder Marroni – lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und ersetzen Sie für einmal Ihren schweren Rotwein mit 1^{er} Cru 04. Sollte das für Sie zu gewagt sein, steckt vielleicht unter dem Deckel Ihres Humidors die optimale Begleitung? Auch für sich alleine lässt sich das Bière de Garde geniessen – Trinktemperatur sollte bei ca. 11° liegen.

Verfügbarkeit

Der 1^{er} Cru 04 - Bière de Garde Impériale ist verfügbar so lange auf Bestellung bei jedem Getränkeshändler 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