

Medienmitteilung

Doppelleu Brewmaster Limited Ed.29: Ein Hauch Südostasien in der kalten Jahreszeit

Mit dem Kardamom Tripel lanciert Doppelleu Boxer eine Bierkreation, die perfekt in die Weihnachtszeit passt. Die Inspiration für die Brewmaster Limited Ed.29 fand der Braumeister auf einer Südostasienreise. Entstanden ist ein herzerwärmendes Tripel Bier mit einzigartigem Geschmack nach Kardamom, getragen von Biskuit- und Karamell-Noten.

Winterthur, 22. November 2021 – Mit dem Kardamom Tripel bringt die Brauerei Doppelleu Boxer die Sehnsucht nach Reisen in ferne Länder und einen Hauch Südostasien in die kalte Jahreszeit. Die Brewmaster Limited Ed.29 basiert auf dem Grundrezept eines belgischen Tripels, doch das komplexe Bier überrascht mit dem betörenden Geschmack von exotischen Gewürzen und einem Malzkörper mit sanften Noten von Biskuit und Karamell.

«Dieses Bier ist eine Erinnerung an meine Reise durch Südostasien», erklärt Florian Grunert, Braumeister und Leiter Qualitätssicherung der Doppelleu Boxer AG. «Im Chai-Tee und in vielen Gerichten war Kardamom omnipräsent. Dieser eigene Geschmack, mit einer gewissen Schärfe und Zügen von Nelken, faszinierte mich und ich wollte unbedingt ein Bier mit dieser würzigen Note brauen.» Das ist gelungen! Mit dem Kardamom Tripel kreierte er ein gehaltvolles Bier mit einem sehr überraschenden Geschmack. Es hat einen festlichen Charakter und passt mit seinen exotischen Aromen und dem leicht süsslichen Geschmack perfekt in die Weihnachtszeit.

Ein unverwechselbares belgisches Tripel

Um die exotischen Gewürze zu vermitteln, wählte Florian den Biertyp des belgischen Tripels. Das Starkbier ist von Grund auf würzig mit fruchtigen Noten. Wie der Name sagt, wird für das Tripel traditionellerweise mehr Malz eingesetzt und das Bier mit einer belgischen Starkbier-Hefe vergoren. So entsteht ein intensiverer Geschmack. Zu seinem unverwechselbaren Kardamom-Aroma kam das Tripel nach einer ersten Lagerphase: Die Brauer verfeinern das kalte Bier in der Hoppun mit ganzen, unbehandelten Kardamom-Kapseln und Orangen.



Doppelleu Boxer

Trotz einem relativ hohen Alkoholgehalt von 9,3% Vol. hat die Brewmaster Limited Ed.29 einen schlanken Körper. «Die typischen malzig-süsslichen Eigenschaften des Tripels sind präsent, doch der Kardamom mit seinen spürbaren Noten von Zitrus, Nelken und Zimt ist in dieser einmaligen Bier-Spezialität ganz klar prägend», erklärt Braumeister Grunert.

Ein Dessert-Bier für gemütliche Winterabende

Die Brewmaster Limited Ed.29 ist ein herzerwärmendes Bier, das mit seinem würzigen Geschmack bestens in die Weihnachtszeit passt. Das bestimmende Aroma von Kardamom passt sowohl zu süssen als auch zu salzigen Speisen. Das Kardamom Tripel eignet sich perfekt als Dessert-Bier, das man an einem kalten Winterabend gemütlich zu Lebkuchen oder Weihnachtsgebäck geniessen kann. Diese Bier-Kreation ist aber auch eine ausgezeichnete Begleitung zu Schmorgerichten, wie zum Beispiel einem Hirschpfeffer oder auch zu einer Käseplatte.

Verfügbar solange der Vorrat reicht

Die limitierte Kreation Kardamom Tripel 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
winterthur@doppelleuboxer.ch

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