

## Medienmitteilung

### Doppelleu Brewmaster Limited Ed.31 – Prickelnd wie Champagner

**Das innovative Brut Pale Ale ist ein extra trockenes, fruchtbetontes Bier. Pate standen die spritzigen Lieblingsweine unseres Braumeisters.**

*Winterthur, 26. April 2022* – Seit mehreren Jahren bewegt der Trend der sogenannten Brut IPA's die Craft-Beer-Szene rund um den Globus. Diesen sehr trockenen, stark prickelnden Bieren werden ähnliche Eigenschaften zugeschrieben wie Schaumweinen. Vor allem aber versprechen «Brut»-Biere ein vollmundiges Bouquet. Das weckte auch das Interesse von unserem Braumeister Florian Grunert, der nicht nur eine Nase für Bier, sondern auch eine Schwäche für guten Wein hat: «Es stimmt, privat trinke ich zur Abwechslung sehr gerne ein Glas Weisswein», gesteht er. «Als Brauer reizte es mich, den Geschmack weisser Trauben in ein spritziges Bier zu bringen.»

Für die Brewmaster Limited Ed. 31 liess sich Florian von der Brau-Methode der Brut IPA's inspirieren. Bei der Umsetzung seiner Idee ging er aber eigene, innovative Wege. «Anstelle eines IPA entschied ich mich, ein Brut Pale Ale zu brauen – eine komplett neue Kreation», erklärt der Braumeister. «Ein Pale Ale weist viel weniger Bitterkeit auf. So kann sich das Weinbouquet noch besser entfalten.»

#### **Extra trocken, extra fruchtig**

Beim Brauen wendete Florian ein verlängertes Maischverfahren an und fügte dem Bier anschliessend eine spezielle Hefe hinzu, die besonders viel Zucker abbaut. Das Resultat ist ein extra trockenes Bier mit einer sehr geringen Restsüsse von nur 0,7%. Im Glas hellleuchtend und strohgelb, verfügt das Brut Pale Ale über einen sehr schlanken Malzkörper und 5,8% Vol. Alkohol. Umso präsenter sind die bestimmenden Fruchtnoten von Pfirsich und Passionsfrucht mit Anklängen von Birne und Grapefruit. Florian Grunert schwärmt: «Das fruchtbetonte Bouquet erinnert an den warmen Geschmack von Chardonnay-Weinen.» In Kombination mit dem ausgeprägten Prickeln im Mund überzeugt dieses einmalige Bier passionierte Champagner-Fans und Weingeniesserinnen.



# Doppelleu Boxer

## **Ideal zu asiatischen Grillspezialitäten**

Die Brewmaster Limited Ed.31 eignet sich hervorragend als Apéro-Getränk, zum Beispiel zu asiatischen Vorspeisen wie Frühlingsrollen, Dim Sum oder Satai-Spiessen an Erdnuss-Sauce. Mit ihrem floralen Bouquet und ihrer Spritzigkeit ist die innovative Bierspezialität aber auch eine perfekte Begleitung zum Einstieg in die Grillsaison. Das Bier lässt sich ideal kombinieren zu vietnamesischen Fleischspeisen oder koreanischem Barbecue mit pikanten oder süss-sauren Dips. Dazu ein grüner Papaya-Salat (Som Tam) und der Frühlingsabend mit Freunden ist perfekt.

## **Verfügbar solange der Vorrat reicht**

Die limitierte Kreation 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.

**Kontakt:**

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