

Medienmitteilung

Chopfab Winter – die rote Verführung für genussvolle Winterabende

Unser Rye Red Ale überzeugt mit carameligem Mundgefühl und anhaltend delikater Roggennote im Abgang.

Winterthur, 1. November 2022 – Wenn die Tage wieder kürzer und die Abende dunkler werden, dann kommt die Zeit für vollmundige Biere. Mit dem Chopfab Winter haben unsere Brauer ein aromatisches Rye Red Ale kreiert, das wunderbar in die kühlere Jahreszeit passt. Tonangebend ist ein ausgeglichenes Malzaroma, das mit feinen Biskuit-Noten für ein carameliges Mundgefühl sorgt. Das Chopfab Winter wäre aber keine echte Chopfab-Spezialität, wenn es nicht mit einer einzigartigen Eigenschaft überraschen würde: «Wir haben unser obergäriges Winterbier mit einem Anteil Roggenmalz gebraut», erklärt Braumeister Patrick Thomi. «Diese besondere Zutat verleiht dem Chopfab Winter eine delikate Süsse und einen anhaltenden, kernigen Geschmack.»

Der Hopfen in einer starken Nebenrolle

Das satt rot schimmernde Chopfab Winter ist ein Red Ale im amerikanischen Stil. Das Malz spielt dabei zwar die Hauptrolle, doch der Hopfen ist ein starker Nebendarsteller. «Wir haben mit den intensiven Aroma-Hopfen Galaxy und Mosaic würdige Gegenspieler aufgestellt», schmunzelt Patrick. «Diese fruchtigen Hopfen bringen eine angenehme Frische mit Anklängen von Pfirsich und Ananas in das Bier.» So ist das Chopfab Winter deutlich fruchtiger und hopfiger als ein klassisches irisches Red Ale. Der spannende Dialog zwischen Malz und Hopfen macht diese Spezialität zu einem gefälligen Bier für genussvolle Winterabende mit einem lang anhaltenden Finale.

Das Malz

Für den bestimmenden Malzkörper des Chopfab Winter verwendeten die Brauer die dunkleren Malze Pale Ale und Münchner als Basis. Den Geschmack bestimmen aber klar die Spezialmalze CaraRed und RedX, die dem Chopfab Winter die Caramel- und Biskuit-Noten und natürlich die kräftig rote Farbe verleihen. Roggenmalz sorgt schliesslich für die delikate Roggennote im Abgang.



Doppelleu Boxer

Der Hopfen

Typisch für ein American Red Ale setzte Patrick Thomi auf ein fruchtiges Hopfenaroma, das den charakteristischen Malzkörper des Winterbieres ergänzt. Als Bittergabe dient der würzige Herkules. Die beliebten Sorten Galaxy und Mosaic bringen als Aromahopfen sowie in einer dezenten Kalthopfung Noten von Heidel- und Stachelbeeren und tropischen Früchten ins Bier.

Bella Figura am Kaminfeuer

Bei einem idealen Trinkgenuss von 8-10° Celsius passt das Chopfab Winter bestens zu leichteren Herbst- und Wintergerichten. Spielend ergänzt unsere Spezialität ein zartes Rehschnitzel mit Spätzli, Blaukraut und caramelisierten Kastanien oder einen würzigen Linseneintopf mit geschmortem Hokkaidokürbis an Balsamico-Dressing. Bella Figura macht das Chopfab Winter auch auf dem Salon-Tisch, wenn das Licht des Kaminfeuers das Bierglas kräftig rot leuchten lässt.

Ab 14. November im Coop erhältlich

Das Chopfab Winter gibt es in unserem Onlineshop sowie in Winterthur und Yverdon-les-Bains im Rampenverkauf direkt ab Brauerei. Ab dem 14. November 2022 ist die Spezialität in den Coop-Filialen im Grossraum Zürich und im Getränkehandel verfügbar.

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