

Medienmitteilung

Doppelleu Brewmaster Limited Ed.34 – Hopfenbouquet frisch vom Feld

Alles andere als gewöhnlich: Der Fresh Hop Bock mit erntefrischem Grünhopfen bringt eine einzigartige Aromadichte ins Glas.

Winterthur, 8. Dezember 2022 – Normalerweise kommt der Hopfen in getrockneter Form ins Bier. Nur einmal im Jahr zur Erntezeit bietet sich die Möglichkeit, mit frisch gepflücktem Grünhopfen zu brauen. Diese Chance liess sich unser Braumeister Thomas Voggesser nicht entgehen und kreierte für unsere Brewmaster Limited Ed.34 ein helles Bockbier, das er mit erntefrischen Dolden würzte. «Grünhopfen hat eine enorme Aromadichte. Der Brauprozess ist aber anspruchsvoll, denn der Hopfen kommt direkt vom Feld ins Sudhaus der Brauerei», erklärt Thomas. Dabei zählt jede Stunde, denn je schneller die Dolden ins Bier kommen, desto intensiver das Aroma. «Für die neueste Brewmaster füllten wir in schweisstreibender Handarbeit 1400 Kilogramm feuchten Grünhopfen in zwei grosse Tanks. Das ist etwa dreissig Mal mehr Masse, als wenn wir getrockneten Hopfen verwenden würden.»

Ein echtes Experiment

Der an sich schon aufwändige Brauprozess war Thomas aber nicht Herausforderung genug. Mit der kreativen Kombination von Fresh Hop und Bockbier wagte er ein echtes Experiment. «Als gebürtiger Bayer ist helles Bockbier eine meiner grossen Lieben», gesteht Thomas Voggesser, «dieser Biertyp ist eigentlich eher malzbetont und mild gehopft.» Das ist bei der Brewmaster Limited Ed.34 definitiv anders. Der intensive Grünhopfen macht den untergärigen Bock zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis. Er verleiht dem naturtrüben, goldgelb schimmernden Bier eine erfrischende Hopfenblume mit fruchtiger Zitrusnote. Im Antrunk ist der Fresh Hop Bock vorerst typisch vollmundig. Dann entfaltet sich im Gaumen ein herber Hopfengeschmack, der wunderbar in den kräftigen Malzkörper eingebunden ist.



Doppelleu Boxer

Das Malz

Für die erhöhte Stammwürze des untergärigen Bockbieres verwendete Thomas etwas mehr Malz. Den Grossteil davon macht Pilsnermalz aus, ergänzt von kleinen Anteilen Carahell und Carabelge.

Der Hopfen

Die neueste Brewmaster ist ein Single Hop. Passend zum Biertyp des hellen Bocks entschied sich Thomas für eine alte deutsche Hopfensorte – den Hallertauer Tradition. Dieser zeichnet sich durch eine süsslich-fruchtige Note aus.

Unendlich vielfältig kombinierbar

Der Fresh Hop Bock ist ein erwärmendes Bier und passt wunderbar in die Wintermonate. Es bietet ein komplexes Geschmackserlebnis. So vielschichtig wie seine Aromen, so verschieden lässt sich das Bier kombinieren. Hervorragend passt es zu Saltimbocca Romana mit einem sämigen Steinpilz-Risotto. Am besten testet man die bevorzugten Food-Pairings selber an einem reichhaltigen Apéro-Buffer.

Verfügbar solange der Vorrat reicht

Die Brewmaster Limited Ed.34 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