

Doppelleu Boxer AG

29.08.2019 - 08:57 Uhr

Die Doppelleu Brewmaster Limited Ed.20 bringt Farbe ins Spiel: Blueberry Honey Ale erfreut nicht nur das Auge sondern auch den Gaumen.





Winterthur, 29.08.19: Blaubeeren und echter Honig stecken in der neuen Brewmaster Limited Edition und gestalten eine wiederum unglaubliche Biersensation.

Die Idee

"Während einer Reise in den USA habe ich ein Bier getrunken mit Blueberries. Das ausgeprägte Aroma und die intensive Frucht haben mich so begeistert, dass ich überzeugt bin, unsere Jubiläumsausgabe der 20. Limited Edition wird uns in Erinnerung bleiben". So die Erklärung von Braumeister Patrick Thomi, weshalb er sich für diese Kombination entschieden hat. Das Ziel, ein optisch interessantes Bier mit der Farbe Heidelbeeren zu kreieren und mit der Zugabe von Honig eine etwas aromatischere und komplexere Kombination zu erreichen ist also gesetzt.

Der Biertyp

Mit der Zugabe von Blaubeeren wird es ein Fruit Ale sein. Das Aroma wird sich in der Hauptgärung während 2 bis 3 Tage

entwickeln. Erst bei der langsameren Nachgärung werden die Früchte dazugegeben und der darin enthaltene Zucker wird während der Bindung der Kohlensäure sanft vergoren damit sich die Aromen der Heidelbeeren intensiver entfalten können. Erst dann wird der Honig dazugegeben. Auf eine Filterung wird verzichtet. Die dadurch verbleibende Hefe bindet Aromastoffe und sorgt somit für ein fruchtigeres Geschmackserlebnis.

Besondere Zutaten

Heidelbeerpüree lässt sich besser verarbeiten als die Beeren - die gewünschten aromatischen Eigenschaften bleiben jedoch dieselben. Die schöne Farbe und das feine Fruchtaroma werden sich dadurch frisch und kräftig in das Bier einbinden.

Gegen 80 kg Waldhonig aus dem Schwarzwald werden ganz am Schluss nach der Gärung mitgegeben. Hier steckt die grosse Herausforderung in der Dickflüssigkeit. Denn der Honig kann nicht in die Tanks gepumpt werden und darf von oben langsam in den Tank fließen. Diese Beimischung muss so abgestimmt sein, dass der Honig als Abrundung empfunden wird und lediglich eine sanfte Süsse und Vollmundigkeit entwickelt. Denn vom Honig soll ausschliesslich der Charakter und das Aroma spürbar sein.

Die Begleitung

Die Brewmaster Limited Ed.20 Blueberry Honey Ale ist geprägt von einem dominanten Fruchtaroma und erinnert stark an Blaubeeren und Honig. Die Farbe ist intensiv, das Bier leicht zu trinken, nicht zu mastig aber auch nicht zu süß. Ein so charmantes sanftes Fruit Ale steht für sich alleine mit 6 bis 8° gerne als Dessertbier, begleitet sicherlich wunderbar ein Blaubeertiramisu, einen Blueberry Cheesecake, ein fruchtiges Sorbet oder auch ein entsprechendes Gebäck. Feiner bis halbharter Weichkäse wie ein sämiger Camembert oder ein nicht zu rezenter Geissenkäse stehen dem Blueberry Honey Ale sicherlich ebenso gut zur Seite. Und wer damit noch nicht genug hat darf auch ein Fior die Latte Glacé oder ein halbgefrorenes Parfait dazu probieren.

Doppelleu Boxer AG
Industriestrasse 40
CH-8404 Winterthur
Telefon +41 52 233 08 70
Fax +41 52 233 08 71
www.doppelleuboxer.ch / www.animal.wine
www.facebook.com/doppelleu

Medieninhalte



Doppelleu Brewmaster Limited Ed.20: Blueberry Honey Ale

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100068398/100831577> abgerufen werden.