

Doppelleu Boxer AG

06.11.2019 - 05:36 Uhr

Bière du Boxer S.A. kreierte die neue Boxer Edition Hiver um den Winter feierlich zu begrüßen



Boxer Edition Hiver ist die Antwort unserer Schwester in der Romandie auf Chopfab Summer - in jeder Hinsicht!

Die Idee

Das früher bekannte Bière de Fête in Yverdon hat nach einem würdigen Nachfolger geschrien, welcher sich in die neue Produktpalette eingliedert und wunderbar mit den bestehenden Produkten der Doppelleu Boxer harmoniert. Deshalb stand das pensionierte Bière de Fête Pate für die neue Kreation aus Yverdon. Ziel war es, ein intensiv rötliches Amber zu brauen, welches den winterlichen Anforderungen an dunklere Biere gerecht werden sollte.

Der Biertyp

Der gewählte Bierstil Amber - sicherlich passend für die Saison, vielleicht aber auch ein sanfter Wink nach Winterthur. Denn von dort stammt das mehrfach und weltmeisterlich prämierte Red Ale Chopfab Amber. Ein solches Bier zu brauen, gelingt ohne Weiteres auch in Yverdon-les-Bains!

Besondere Zutaten

Neben dem speziellen Urdinkel wurde bewusst auf die Zugabe weiterer Aromen und Gewürze verzichtet. So entsteht ein ehrliches, traditionelles aber keinesfalls langweiliges Bier, welches sich wunderbar in die Reihe der Boxer Edition stellt.

Die Begleitung

Durch den vollen und spannenden Malzkörper schreit Boxer Edition Hiver richtiggehend nach Stacheln. Was das ist? Man erwärmt einen Bierstachel - ein Stahlstift, der am einen Ende mit einer Kugel versehen ist und am anderen mit einem Holzgriff. Mittels

Bunsenbrenner wird das Werkzeug stark erhitzt und dann in das frisch eingegossene Bier im Glas getaucht um es rasch zu erwärmen. Durch diese intensive Hitze werden die vorherrschenden Zuckeranteile vom Malz nochmals caramelisiert. Der Genuss eines gestachelten Bieres eröffnet zusätzliches Vergnügen, mehr Vollmundigkeit, neue und angenehme Süsse und vor allem ein herrliches Mundgefühl, da das Bier durch einen dichten und warmen Schaum in den Gaumen fließt. Das passt zu Festtagspastete, heissem Apfelkuchen oder sogar Tarte Tatin. In Yverdon werden wir bestimmt Gâteau de Payerne oder Gâteau de Vully dazu aufschneiden. Oder einfach Bratäpfel direkt vom offenen Feuer.

Und wer das nicht möchte, schmort sich ein herrliches Gulasch - wemns geht mit Boxer Edition Hiver anstatt Rotwein Topf und im Glas. Pulled Pork, Lammkeule auf dem offenen Feuer - hier darf Boxer Edition Hiver auch immer wieder drübergegossen werden um zu einer herrlich saftigen und würzigen Kruste zu verhelfen.

Verfügbarkeit

Boxer Edition Hiver ist verfügbar solange Vorrat in den grössten Coop Filialen der ganzen Schweiz und auf Bestellung bei jedem Getränkehändler der Schweiz oder in Winterthur und Yverdon-les-Bains direkt ab Brauerei.

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



Boxer Edition Hiver - gebraut in Yverdon-les-Bains

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100068398/100835836> abgerufen werden.