

Doppelleu Boxer AG

05.02.2020 - 06:11 Uhr

Die Brewmaster Limited Ed.22 - diesmal kein freches Früchtchen!



Denn jetzt treten exklusive Tonka-Bohnen auf die Bühne und bereichern ein aromatisches Dubbel.

Winterthur, 05.02.20: Wer bei diesem Bier gedanklich zur Nachspeise reist ist sicherlich auf dem richtigen Weg - aber nicht nur...

Die Idee

Belgische Hefe sollte die Grundlage für die 22. Version der Brewmaster Limited Edition sein. "...einfach, weil ich sie so interessant finde" meint Braumeister Patrick Thomi. "In den letzten Versionen unserer limitierten Biere haben oft Früchte oder besondere Zutaten die Hauptrolle gespielt. Dem wollte ich nun etwas Gegensteuer geben und das Parkett einer besonderen Hefe überlassen". Ein belgisches Dubbel sollte es also sein. Eine schöne Biersorte, die sich etwas sanfter als ein Quadrupel präsentiert. Dem Alkohol darf dabei keine zu grosse Präsenz eingeräumt werden, damit die herrlichen Aromen des Dubbel in den Vordergrund treten können. Die verwendeten Spezialmalze unterstützen diese Rollenverteilung gekonnt. Die gewohnte Malzigkeit, die an ein Dessert erinnert, gab schlussendlich auch die Idee zur Tonka-Bohne, welche oft ihren Einsatz in den letzteren Gängen eines Menus findet. Ausserdem ist die Kombination dieses Bierstils mit Tonka-Bohnen eher selten und daher für Doppelleu Boxer besonders reizvoll.

Der Biertyp

In Belgien sind Biere verschiedener Stufen bekannt. Blonde Ale, Dubbel, Tripel oder Quadrupel. Thomi entschied sich für eine Stufe 2 - also ein Dubbel, welches eher stärker, kräftiger und intensiver im Malzaroma auftritt. Gebraut wird es oft und gerne in belgischen Klöstern. Trotz der erhöhten Zugabe von Karamellmalz, Zucker oder sogar Karamell ist ein Dubbel nicht so vollmundig wie man das vielleicht erwartet.

Besondere Zutaten

Bei den Tonka-Bohnen handelt es sich um die Samen eines Baumes, der vor allem im nördlichen Südamerika heimisch ist. Die Bohnen werden getrocknet und duften ähnlich wie Vanille - etwas komplexer, vielschichtiger, würziger und nicht ganz so aufdringlich.

Bei unserem Tonka Dubbel werden ca. 12 Kilogramm Bohnen in die Hop Gun gesetzt und als Cold Infusion (mit kaltem Bier) wie Dry Hoping-Verfahren verwendet. So zirkuliert das Bier durch die Bohnen und kann während diesem Prozess vom Braumeister überwacht werden. Das bedeutet, er nimmt ad hoc in kurzen Zeitabständen Proben um sicherzustellen, dass das Aroma genau seinen Vorstellungen entspricht und nicht zu stark - aber auch nicht zu schwach - ausgeprägt wird.

Die Begleitung

Die Brewmaster Limited Ed.22 Tonka Dubbel muss spontan einfach in und um ein Pannacotta jeder Art reisen. Natürlich passt auch ein mittlereifer Käse wie zum Beispiel ein jugendlicher Gruyère oder ein Klosterkäse. Wer in seinem Menu nicht so lange warten möchte probiert es mit einer Maispoularde an Kalbsjus, Fleischvögeln oder einfach mit währschaften Schmorgerichten, die nicht zu deftig sind. Serviert wird es in einem Abteikelch oder Sensorikglas bei ca. 8 Grad. Hier lohnt es sich, das Bier nicht zu kühl zu geniessen, damit die Aromatik der Tonka nicht untergeht. Auch der Alkoholgehalt von 6.8% fordert eine etwas wohlrigere Trinktemperatur.

Verfügbarkeit

Die Brewmaster Limited Edition 22 - Tonka Dubbel 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 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 Edition 22: Tonka Dubbel. Jetzt neu verfügbar solange Vorrat!



Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100068398/100841134> abgerufen werden.