

# Doppelleu Boxer AG

06.05.2021 – 05:21 Uhr

**Frühlingsfrische in der Flasche: Doppelleu Brewmaster Limited Ed. 27 Basil Wheat mit frisch gepflücktem Basilikum.**



**Mediterrane Stimmung vermittelt die 27. Runde der limitierten Brewmaster Edition bei Doppelleu Boxer. Mit der herrlich aromatischen Duft- und Geschmacksnote der perfekte Start in die neue Jahreszeit.**

## Die Idee

Auf der Suche nach einem wirklich coolen Bier für den Frühling stellt Braumeister Patrick Thomi fest: «Es muss einfach Basilikum sein – der wunderschöne Kräutergeschmack und -geruch ist unvergleichlich.» Obwohl es noch nicht so viele Biersorten mit Basilikum zu probieren gibt, kann sich Patrick sehr gut vorstellen, wie seine neue Kreation schlussendlich gelingen wird. Und dass die Grundlage ein Weizen sein sollte, war ebenfalls rasch entschieden.

## Der Biertyp

Bei den ersten Gehversuchen im Labor stellte sich rasch heraus, dass die belgische Wit Hefe besser mit Basilikum harmoniert als die eines bayerischen Weizen. Denn die Grundlage aus dem Norden trägt viel Banane und starke Hefeakzente in sich, die mit den kühlen Noten des Basilikum etwas ungewöhnlich wirken und teilweise auch zuviel der zarten Aromatik verdecken. Da im Gegensatz dazu die Wit Hefe eine leichte Tendenz zu frischen Kräutern aufweist, durfte sie für die Gärung der neuen Brewmaster limited Edition an den Start.

Trotzdem spielen einzelne Komponenten der Rezeptur eher Richtung Bayerischem Weizen. So zum Beispiel liegt die Schüttung bei über 50% Weizen, was eher für die deutsche Rezeptur typisch ist. Daraus ergibt sich schlussendlich ein sehr exklusiver Bierstil: Ein Weizen mit Wit-Hefe und Kräutern. Um dieses crossover Bier richtig zu definieren, liegt es Nahe, die amerikanische Schreibweise des Weizenbiers zu verwenden und das neue Bier Basil Wheat zu nennen.

Normalerweise liegt ein Wit im Bereich von 5% Alkoholvolumen. Hier hat der Braumeister jedoch einen volleren Körper gewünscht

und so liegt die Brewmaster limited Edition 27 bei stolzen 6.5% und dadurch einem extrem gehaltvollen und individuellen Kräuterbier.

### Die Begleitung

Das zarte Aroma des Basilikum sollte von seiner Begleitung keinesfalls verdeckt werden. So empfiehlt sich das Bier für einen frühlingssfrischen Apéro wie zum Beispiel Gebäck aus Pizzateig mit Tapenaden aus gedörrten Tomaten oder frischer Pesto. Selbstverständlich Insalata Caprese – als Versuch darfs gerne auch mal Mango, Erdbeere oder eine Frühlingssfrucht nach Wahl anstelle der Tomate sein. Spannende Salate mit Kräuter-Vinaigrettes, Poulet vom Grill mit kreativen Kräutermarinaden und alles was sonst noch mediterranes Flair vermittelt. Die Temperatur der Brewmaster limited Edition 27 Basil Wheat empfiehlt sich beim Genuss um die 7° Celsius.

### Verfügbarkeit

Die Brewmaster Limited Edition 27 Basil Wheat ist verfügbar so lange 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](http://www.doppelleuboxer.ch) / [www.animal.wine](http://www.animal.wine)

### Medieninhalte



Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100068398/100870099> abgerufen werden.