Doppelleu Boxer AG

08.09.2021 - 07:01 Uhr

Doppelleu Brewmaster Limited Ed. 28 Wiessbock – eine Ode an ein fast vergessenes Kölner Bier.



Inspiriert vom Vorgänger des klassischen Kölsch überrascht die neue Brewmaster Limited Edition 28 Wiessbock mit besonderer Rezeptur.

Die Idee

Ungewohnt für unseren Braumeister Beni Richter mit bayerischen Wurzeln: seine limitierte Ausgabe für 2021 ist für einmal kein Weizen. «Die Brewmaster Limited Ed. 27 von Patrick Thomi war schon ein Weizenbier, da lag es auf der Hand, dass ich einen anderen Bierstil zur Inspiration wähle. Und derer gibt es ja einige – so zum Beispiel das klassische Kölsch aus dem Norden.» erklärt er die Richtung, die er mit der Brewmaster Limited Ed. 28 eingeschlagen hat. Das Kölsch ist eine traditionelle deutsche Biersorte und sehr interessant. Und da es ausserdem einzigartig werden soll, entschied sich Beni für die ursprüngliche und beinahe in Vergessenheit geratene Form: nämlich einen Wiessbock – quasi ein naturtrübes Kölsch. In unserer Ausgabe in Form eines Starkbiers und mit einer sanften Hopfennote.

Der Biertyp

Das Wiessbock stammt ursprünglich aus der Region von Köln und wurde durch das heute noch stark verbreitete Kölsch abgelöst, welches traditionell in zylinderförmigen und schlanken Gläsern von 2 dl ausgeschenkt wird. So bleibt das Bier bis zum letzten Schluck frisch und kühl – und sitzt man in Köln, dann klappt auch der Nachschub bei grösserem Durst zügig.

Der Stil des Kölsch ist geschützt und nur wenige Brauereien in Köln dürfen die Bezeichnung für ihre Produkte verwenden. Das Wiess ist ein naturtrübes Bier mit obergäriger Hefe. In der Regel ein eher schlankes und leicht trinkbares Bier. Gegenüber einem gewohnten Kölsch, welches um die 4.8% Alkoholvolumen aufweist, fügt sich unser Wiessbock Brewmaster Limited Ed. 28 mit 7.3% in die Familie der Starkbiere ein.

Die Begleitung

Die Brewmaster Limited Ed. 28 Wiessbock bietet sich bei einer Trinktemperatur von 7-9° als unaufdringlicher Begleiter für leichte Sommerspeisen an. So sind Zvieriplättli, leichte Salate – vielleicht mit Mango, Wassermelone oder anderen saftigen Früchten angereichert und eventuell sogar als Poulet Curry Salat serviert – optimale Kombinationen. Aber auch ein PickNick mit belegten Broten, sommerlichen Terrinen und weiteren Speisen aus dem Korb passen perfekt zum Wiess. Und sollte die Begleitung nicht kulinarischer Natur sein, dann ist die Brewmaster Limited Ed. 28 auch perfekt für ein Feierabendbier unter Kollegen.

Verfügbarkeit

Die Brewmaster Limited Ed. 28 Wiessbock 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 / www.animal.wine

Medieninhalte



Doppelleu Brewmaster Limited Edition 28 - Wiessbock



 $\label{lem:decomposition} \mbox{Diese Meldung kann unter } \mbox{$\frac{https://www.presseportal.ch/de/pm/100068398/100877216}$ abgerufen werden. }$