

# Doppelleu Boxer AG

06.10.2021 – 07:00 Uhr

## 1er Cru 04 von der Doppelleu Brauwerkstatt: Ein Bière de Garde verzaubert selbst anspruchsvollste Gaumen.



Mehrere Monate in ausgesuchten Cognac Fässern gereift ist 1er Cru 04 – Bière de Garde Impériale – nun bereit für exklusiven Genuss.

### Die Idee

Die holzfassgereifte Sortimentslinie 1er Cru stellt höchste Ansprüche an die Kreativität der Braumeister der Doppelleu Brauwerkstatt. So sollen Biere dieser Produktfamilie stets etwas Besonderes und natürlich auch Stärkeres bieten. Stärker bedeutet auch höheren Alkoholgehalt und dieser wiederum ermöglicht bessere Haltbarkeit. Das sind Kriterien, die der jüngste und vierte Spross der Familie 1er Cru als Bière de Garde Impériale erfüllt.

Eine weitere Herausforderung stellt jeweils die Suche nach den geeigneten Fässern dar. Welche sich in diesem Falle als besonders gute Wahl zeigt: Denn die harmonisch ausgeprägten Cognac-Noten, welche Braumeister Patrick Thomi vor der Abfüllung in dem feinen Gebräu herausspürt sind nicht nur für den Gaumen eine wahre Freude. Aber worauf freut sich der Braumeister bei diesem Bier? «Auf die Kombination der besonderen und für uns nicht alltäglichen Hefe und dem Aroma des Cognacs. Das Bier soll wärmend in die kühlere Saison begleiten und durch den relativ hohen Alkoholgehalt geschmacksintensiven Genuss bieten.»

### Der Biertyp

In früheren Zeiten, als die Keller noch regelmässig und saisonal geleert wurden, um nach der Hopfenernte dem frisch gebrauten Bier Platz zu machen, gab es einige Bierstile, die längere Haltbarkeit garantierten. Durch stetig modernisierte Produktions- und Lagermethoden gerieten diese jedoch mehr und mehr in Vergangenheit. Ein weiterer Grund, weshalb Patrick Thomi sich für ein Bière de Garde Impériale entschieden hat, um das Quartett in der Runde der 1er Cru zu komplettieren: Als Anerkennung der beinahe vergessenen Biertraditionen.

Der Bierstil gestattet viele Freiheiten in der Farbe – so darf diese von hell bis dunkel alle Variationen aufweisen. 1er Cru 04 präsentiert sich im Glas in einem zarten Haselnusston. Keine Kompromisse gibt es bei der Hefe: Obergärig muss sie nämlich sein – was für die Doppelleu Brauwerkstatt ebenfalls beinahe als Gebot gilt. Was die weiteren Zutaten betrifft, steckt die grösste Herausforderung in der Balance: um trotz dem hohen Alkoholgehalt einen angenehmen Trunk zu bieten, entsteht in der Rezeptur ein sportlicher Spagat.

### Die Begleitung

Der 1er Cru 04 Bière de Garde Impériale verleitet mit seiner französischen Herkunft zu Speisen derselben Region. So empfehlen wir eine saftige Tarte Tatin – vielleicht auch mal mit Birnen anstatt mit Äpfeln zubereitet. Oder Bratäpfel im Herbst, Apfelstrudel mit Weinbeeren... Die Jahreszeit zeigt sich hier ebenfalls deutlich – das Bier passt perfekt zum Erntedankfest. Gebratene Gans, Zwetschgenkompott, Vermicelles oder Marroni – lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und ersetzen Sie für einmal Ihren schweren Rotwein mit 1er Cru 04. Sollte das für Sie zu gewagt sein, steckt vielleicht unter dem Deckel Ihres Humidors die optimale Begleitung? Auch für sich alleine lässt sich das Bière de Garde geniessen – Trinktemperatur sollte bei ca. 11° liegen.

## Verfügbarkeit

Der 1er Cru 04 - Bière de Garde Impériale ist verfügbar so lange auf Bestellung bei jedem Getränkeshändler 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



1er Cru 04 - Bière de Garde  
Impériale



Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100068398/100878807> abgerufen werden.