

# Doppelleu Boxer AG

19.11.2020 - 05:40 Uhr

**Voyager sans quarantaine: la nouvelle Brewmaster Limited Edition 25 Fresh Hop Common à base de houblon fraîchement récolté unit les pays et les cultures au-delà des frontières.**



Un style de bière typiquement allemand, adapté aux spécificités californiennes et brassé avec du houblon fraîchement récolté - ce ne sont que quelques-unes des caractéristiques de la toute dernière édition limitée créée par Doppelleu Brauwerkstatt à Winterthour.

## L'idée

"Il s'agit de ma première Brewmaster Edition personnelle", affirme en rayonnant Florian Grunert, contrôleur d'exploitation et maître brasseur chez Doppelleu Boxer AG à Winterthour. "Et en plus, à base de houblon fraîchement récolté!". Il a de quoi se réjouir, car la California Common, littéralement "une californienne ordinaire", est un style de bière qui est loin d'être ordinaire. En tout cas pas lorsqu'elle sort de la brasserie.

## Le type de bière

Au début du 19e siècle, les bières blondes d'Allemagne avaient le vent en poupe sur le continent américain. A l'époque, beaucoup ont essayé de copier et de reproduire leur recette dans l'Ouest américain. Mais le processus de refroidissement lors de la fermentation n'avait alors rien de simple en Californie. C'est ainsi qu'avec le temps, une levure particulière à fermentation basse s'est développée. Elle conserve toutes ses capacités dans un environnement plus chaud sans que l'arôme subisse une forte influence.

## Les accords

La Brewmaster Limited Edition 25 Fresh Hop Common s'accorde à merveille avec la saison automnale. Non seulement du fait de sa

couleur, mais aussi en raison de ses arômes: Elle évoque un tapis forestier chaud et humide, gorgé de soleil. Elle séduit par ses arômes tanniques puissants et mûrs, et rappelle les lointaines et vastes forêts de Redwood américaines. Et c'est précisément avec des produits forestiers que cette bière doit être dégustée: en accompagnement de plats à base de champignons frais agrémentés de beaucoup d'herbes aromatiques. Toasts aux champignons, sauces forestières, risotto aux cèpes ainsi que tous les produits de la récolte automnale feront merveille. De même, un doux velouté de potiron, suivi de ragoûts et de plats mijotés rustiques (mais pas trop épicés) aux délicieux arômes torréfiés, se feront un plaisir d'accompagner et de compléter la nouvelle California Common tout droit sortie de la brasserie.

### Disponibilité

La Brewmaster Limited Edition 25 Fresh Hop Common est disponible, jusqu'à épuisement du stock, dans les grands magasins Coop de toute la Suisse, dans les commerces de boisson Rio, sur commande auprès de tous les distributeurs de boisson ou directement à la brasserie à Winterthur et Yverdon-les-bains.

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/fr/pm/100068398/100860074> abgerufen werden.