

Doppelleu Boxer AG

06.05.2021 – 05:33 Uhr

Toute la fraîcheur du printemps en bouteille: la Doppelleu Brewmaster Limited Ed. 27 Basil Wheat avec du basilic fraîchement récolté.



La 27e création des Brewmaster en édition limitée de Doppelleu Boxer promet une ambiance méditerranéenne. Grâce à ses exquis notes aromatiques en bouche et au nez, elle est le parfait compagnon de la nouvelle saison.

L'idée

À la recherche d'une bière exceptionnelle pour le printemps, le maître brasseur Patrick Thomi en vient à la conclusion suivante: «Elle doit être à base de basilic, car l'arôme et le goût de cette plante aromatique sont incomparables.» Bien qu'il existe encore peu de bières au basilic, Patrick a déjà en tête la recette qui lui permettra de réussir sa nouvelle création, dont la base est déjà toute trouvée: il s'agira d'une bière blanche.

Le type de bière

Lors des premiers essais en laboratoire, il en est rapidement ressorti que la levure Wit belge se marie mieux avec le basilic que celle d'une blanche bavaroise. En effet, cette dernière se caractérise par un goût de banane et de forts accents de levure, ce qui s'accorde mal avec les fraîches notes du basilic et masque en partie son arôme délicat. La levure Wit en revanche possède une légère fraîcheur d'herbes aromatiques, raison pour laquelle elle a été sélectionnée pour la fermentation de la nouvelle Brewmaster limited Edition.

Toutefois, certains éléments de la recette ne sont pas sans rappeler une blanche bavaroise, comme le mélange à base de plus de 50% de froment, qui correspond plutôt à la recette allemande. Il en résulte un style de bière très exclusif: une blanche avec de la levure Wit et des herbes aromatiques. Pour définir au mieux ce mélange des genres, recourir à l'appellation américaine des bières blanches et de nommer la nouvelle création «Basil Wheat» apparaît comme une évidence.

D'habitude, une Wit titre à près de 5%. Pour cette bière, le maître brasseur a voulu obtenir un corps plus plein, c'est pourquoi la

Brewmaster limited Edition 27 a une teneur en alcool de 6,5%, ce qui en fait une bière aux plantes aromatiques aussi corsée que singulière.

Les accords

Le délicat arôme du basilic ne devrait en aucun cas être masqué par les plats qui l'accompagnent. La bière est idéale pour un apéritif printanier, à servir par exemple avec des amuse-bouches à base de pâte à pizza avec de la tapenade de tomates séchées ou de pesto frais. Bien entendu, la création se marie à merveille avec une insalata caprese. Et pourquoi pas remplacer la tomate par de la mangue, des fraises ou un fruit printanier au choix? Vous pouvez aussi la déguster avec des salades créatives arrosées d'une vinaigrette aux fines herbes, du poulet grillé au BBQ avec des marinades originales aux herbes aromatiques et tout ce qui rappelle les mets du Sud. La température de dégustation recommandée de la Brewmaster limited Edition 27 Basil Wheat est de 7 °C.

Disponibilité

La Brewmaster Limited Edition 27 Basil Wheat 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 / www.animal.wine

Medieninhalte



Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100068398/100870101> abgerufen werden.