

## Information Presse

**Nous sommes prêts pour le printemps: la Brewmaster Limited Ed. 23 Citrus Session IPA garantit un début de saison sensationnel.**

**Winterthur, le 13 mai 2020: une fraîcheur printanière aux arômes délicats. C'est là toute la promesse de cette 23<sup>e</sup> édition limitée de Doppelleu Boxer.**

### L'idée

C'est notre maître brasseur Thomas Voggeser qui est à l'origine de l'idée de la recette et des ingrédients pour la Brewmaster Limited Ed. 23 Citrus Session IPA. «Notre maître brasseur Patrick Thomi m'a donné quatre types de bière à choix. J'ai tout de suite opté pour la Session IPA. D'emblée, je savais que je voulais la combiner avec une note tropicale parce que lorsque je vivais sur l'île Maurice et que je travaillais dans une brasserie sur place, nous utilisions beaucoup d'ingrédients locaux qui poussaient sur l'île afin de soutenir au mieux le houblon disponible en quantité limitée», explique le responsable du soutirage à Winterthur. A l'époque, il pouvait cueillir les feuilles de citron kaffir à même l'arbre et les ajouter directement dans la chaudière à moût. A Winterthur, les choses n'ont pas été aussi simples... Mais procédons dans l'ordre.

### Le type de bière

Une Session IPA se base sur une India Pale Ale et se distingue également par un houblonnage intense. Toutefois, sa teneur en alcool est de seulement 4,4% – un taux typique pour une bière Session – qui, par définition, doit se situer à moins de 5%. Cette création est idéale lorsque les températures commencent à grimper: on peut donc parler d'une bière de printemps par excellence.



# Doppelleu Boxer

## **Les ingrédients spéciaux**

55 kg d'oranges bio hachées (soit 1,5 fois la quantité qui se trouve dans la Chopfab Weize) et 4 kg de feuilles de citron kaffir de l'échoppe asiatique sont ajoutés à chaque brassin. A l'instar d'une infusion, les feuilles baignent pendant 15 minutes dans le moût. Bien que les feuilles de citron kaffir confèrent un arôme de citron épicé, la note d'agrume se manifeste de façon subtile et harmonieuse.

## **Les accords**

La Brewmaster Limited Ed. 23 Citrus Session IPA est le compagnon idéal lors des belles journées de printemps grâce à sa faible teneur en alcool et à son corps subtil. On la dégustera de préférence à une température autour des 5 °C. Grâce à ses arômes tropicaux et herbacés, ses légères notes d'agrume et sa belle amertume marquée, cette création est facile à boire et accompagne donc à merveille les plats légers, tels qu'une salade de crevettes à l'avocat avec vinaigrette au citron vert. Elle se marie aussi parfaitement avec un poulet aigre-doux, des mets au satay, du poisson, de la mangue ou du melon – autant de superbes idées pour une combinaison créative de spécialités asiatiques à servir à l'apéritif. Laissez libre cours à votre créativité!

## **Disponibilité**

La Brewmaster Limited Edition 23 – Citrus Session IPA 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 Winterthour et Yverdon-les-bains.

# Doppelleu Boxer

**Contact:**

Doppelleu Boxer AG  
Industriestrasse 40  
8404 Winterthur  
T +41 52 233 08 70  
[www.doppelleuboxer.ch](http://www.doppelleuboxer.ch)  
[christine.roth@doppelleuboxer.ch](mailto:christine.roth@doppelleuboxer.ch)  
Christine Roth, Marketing

## **La société Doppelleu Boxer AG**

Des bière modernes aux nobles houblons – fondée en 2012, la société Doppelleu Brauwerkstatt avec siège à Winterthur s’oriente aux styles de bière belge et anglo-saxon, misant par là sur une tendance mondiale croissante. Avec ces deux lignes de produits Chopfab et Doppelleu, la brasserie produit actuellement un assortiment de 15 bières à fermentation haute. Le houblon, le malt et l’eau constituent évidemment les ingrédients de base éprouvés. Cependant, pas n’importe quel houblon entre dans la composition de la bière: nous utilisons un houblon exclusif qui flatte le nez et les papilles et donne une belle finale pour un plaisir gustatif intense.

En octobre 2014, la brasserie a remporté deux Red Dot Design Awards pour l’image de marque globale et pour le design des bouteilles Chopfab et Doppelleu.

En juin 2014, elle s’est vue décerner le label de qualité «SEF.High-Potential» dans le cadre de l’initiative de croissance SEF4KMU. En outre, elle a obtenu en 2016 la plus haute distinction attribuée aux jeunes entreprises suisses: le «SEF Economic Award» dans la catégorie production et industrie. En 2019, Doppelleu Boxer a remporté le titre «International Craft Brewer of the Year» au Meininger’s International Craft Beer Award.

Depuis la fusion avec la première brasserie romande Bière du Boxer SA, Doppelleu Brauwerkstatt AG est devenue la seule brasserie indépendante de Suisse ancrée au niveau national.

**Pour en savoir plus:**

[www.doppelleuboxer.ch](http://www.doppelleuboxer.ch)