

EST. 1975



BOON

BROUWERIJ
LEMBEEK



Trova la tua scheda di degustazione



FARO BOON

- Colore marrone chiaro che si ottiene mescolando giovane Lambic con zucchero candito e una piccola quantità di Lambic più intenso, maturato per tre anni.
- Aroma fruttato.
- Gusto dolce-acidulo, sensazione in bocca piena, con una forte presenza del Lambic giovane che arricchisce il gusto tipicamente dolce e leggermente aspro.
- Ideale con i tortelli di zucca, fiori fritti ed in generale con piatti a base di zucca.

• Luogo d'origine: LEMBEEK - BELGIO	• Grado sacc.: 11,3°
• Stile: LAMBIC	• Punto d'amaro: --
• Fermentazione: SPONTANEA	• Temp. di servizio: 7/9°
• Grado alcolico: 5% vol.	• Saturazione: -- g. CO ₂ /l

L'ULTIMO PRODUTTORE A LEMBEEK

A una trentina di km a sud di Bruxelles si trova Lembeek, la patria delle birre a fermentazione spontanea. Nel 1975, il mastro birraio Frank Boon, acquisì **un birrificio che risale al 1680**, già noto per la produzione di birre lambic morbide e geuze raffinate. Dai 43 produttori presenti in origine oggi è l'ultimo rimasto e continua a produrre **secondo ricette tradizionali** ma anche sperimentando e innovando con nuove tecniche.



UNA TECNICA UNICA

Il protagonista delle birre a fermentazione spontanea è il **lievito selvatico**, che incide in maniera determinante insieme alla maturazione in legno e al blending. Una volta preparato il mosto, viene lasciato a raffreddare naturalmente in una vasca alta pochi centimetri. Attraverso apposite finestre, fanno il loro ingresso lieviti selvatici, batteri di acido lattico, *Brettanomyces Lambicus* e *Bruxellensis*, trasportati naturalmente dalla corrente d'aria, che raffreddano il mosto e attivano il processo di fermentazione. **Il risultato di questo processo è il Lambic**: la maturazione successiva in botte ed eventualmente l'aggiunta di frutti rossi, saranno determinanti a definire il prodotto finito.

UN LAMBIC DOLCE-ACIDULO

Colore marrone chiaro che si ottiene mescolando giovane Lambic con zucchero candito e una piccola quantità di vecchio Lambic più acido, invecchiato per tre anni. Gusto dolce-acidulo, sensazione in bocca piena, con una forte presenza del Lambic giovane che arricchisce il gusto tipicamente dolce e leggermente aspro.

• **00248 BOTTIGLIA 0,25 l** - Cartone da 12 bott.

• **00249 DISCOVERY BOX BOON 0,25 l** - Cartone 3 x 3 bott.*



Radeberger Gruppe Italia S.p.A.
Via Renata Bianchi, 40
16152 Genova - Tel. 010 6509459 r.a.
Fax 010 650 94 73/72
info@radeberger.it
www.radeberger.it
www.qualitybeeracademy.it