

EST. 1975

BOON

BROUWERIJ
LEMBEEK



Trova la tua
scheda di
degustazione



OUDE GEUZE BOON

- Giallo dorato con schiuma compatta.
- Aroma molto fresco, fruttato con note di limone, pepe, vaniglia e legno di cedro.
- Gusto ricco di note di pompelmo rosa e accenni di uve moscato, complesso ed equilibrato.
- Ideale come aperitivo ma anche con salmone affumicato, filetto al pepe verde con aceto balsamico e formaggi cremosi.

• Luogo d'origine: LEMBEEK - BELGIO	• Grado sacc.: 14,1°
• Stile: GEUZE	• Punto d'amaro: N/A
• Fermentazione: SPONTANEA	• Temp. di servizio: 7/9°
• Grado alcolico: 7% vol.	• Saturazione: 4,7 g. CO₂/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 **seguendo 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.

GUSTO CLASSICO E PIACEVOLE

La Oude Geuze Boon è composta dal 90% di **lambic invecchiato 18 mesi**, dal 5% da **birra di 3 anni** e per il restante 5% da **lambic giovane**. Tutte le birre Boon sono maturate in botti di rovere e, dopo l'imbottigliamento, avviene la **rifermentazione in bottiglia** per alcuni mesi e allora il lambic viene denominato **Oude Geuze**.

- **00247 BOTTIGLIA 0,25 l** - Cartone da 24 bott.
- **00211 BOTTIGLIA 0,375 l** - Cartone da 12 bott.
- **00217 BOTTIGLIA 0,75 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