EST. 1975

BOON

BROUWERIJ

LEMBEEK



Trova la tua scheda di degustazione

GEUZE MARIAGE PARFAIT

- Colore giallo dorato con schiuma bianca fine e persistente.
- Aroma con sentori di cuoio, cartone bagnato, ferrosi, con note di legno.
- Gusto con note di pompelmo rosa, bergamotto, vaniglia, ananas e uva moscato.
- Ideale con una battuta di Fassone, con formaggi con acidità spiccata, ostriche e con crostate di frutta.

• Luogo d'origine: **LEMBEEK - BELGIO**	• Grado sacc.: **16,5°**
• Stile: **GEUZE**	• Punto d'amaro: **N/A**
• Fermentazione: **SPONTANEA**	• Temp. di servizio: **8/10°**
• Grado alcolico: **8% vol.**	• Saturazione: **4,7 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 risaliva 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.

LA QUINTESSENZA DEL LAMBIC

Geuze Mariage Parfait è uno degli esempi più puri e raffinati di **birra lambic a fermentazione spontanea**. Per limitarne l'amarezza, il birrificio Boon produce il lambic solo nei mesi freddi, tra ottobre e aprile. È fatta al **40% di frumento senza malto e al 60% di malto d'orzo, luppoli invecchiati e lieviti selvatici** raccolti nei nostri tini aperti, invecchiati per almeno tre anni in barili di quercia. Non filtrata, non pastorizzata e senza zuccheri aggiunti, Geuze Mariage Parfait è sottoposta a rifermentazione in bottiglia e **può essere conservata fino a 20 anni**.

- **00215 BOTTIGLIA 0,375 l** - Cartone da 12 bott.
- **00222 BOTTIGLIA 0,75 l** - Cartone da 12 bott.

QUALITY BEER ACADEMY
by RADEBERGER GRUPPE ITALIA
OFFICIAL PARTNER degli EVENTI SLOW FOOD

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