EST. 1975

BOON

BROUWERIJ

LEMBEEK



Trova la tua scheda di degustazione

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.

50TH ANNIVERSARY EDITION

Edizione speciale prodotta da Brouwerij Boon per celebrare i **50 anni del birrificio**. Una Oude Geuze ad alta gradazione, ottenuta dal blend di **Lambic maturati in botte** (anche fino a 3 anni) e rifermentata in bottiglia secondo tradizione.

GEUZE MARIAGE PARFAIT 10

- Acidità elegante, corpo più ricco rispetto alla Mariage Parfait classica.
- Note di frutta matura, agrumi, mela verde e pesca, sentori speziati, di legno e vaniglia. Carbonazione fine, finale secco e persistente con sfumature minerali e tanniche.
- Si abbina con formaggi stagionati o erborinati, pâté e terrine, carni bianche arrosto, pesce affumicato, piatti con acidità o grassezza marcata, dolci con frutta secca.
- Perfetta anche come birra da meditazione

- **97638 BOTTIGLIA 0,375 l** - Cartone da 12 bott.

• Luogo d'origine: **LEMBEEK - BELGIO**	• Grado sacc.: **18°**
• Stile: **OUDE GEUZE**	• Punto d'amaro: **--**
• Fermentazione: **SPONTANEA**	• Temp. di servizio: **8/10°**
• Grado alcolico: **10% vol.**	• Saturazione: **4,7 g. CO_2/l**

QBA 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