

EST. 1975

BOON

BROUWERIJ
LEMBEEK



Trova la tua
scheda di
degustazione



BOON VAT 31

- Bionda.
- Delicata e corposa.
- L'aroma fluente e pastoso ma forte con sentori di albicocche e noci è supportato da un chiaro carattere di quercia.
- Ideale con ostriche Georget, branzino e orata al sale, formaggi di capra, risotto limone e gamberetti, Castelmagno, crostata di albicocche, Margherita piennolo e bufala.

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.

OUDE GEUZE "VAT"

Una **maturazione extra di quattro anni e mezzo** nel foeder n° 31 ha permesso di creare un monoblend unico ed elegante. Il foeder 31, una grande **botte in legno di rovere**, fu costruito tra il 1905 e il 1908 dalla società Bodenheimer di Kassel, Germania. VAT 31 è una Oude Geuze delicata e corposa, caratterizzata da una fine carbonatazione e da un piacevole naso da cognac. **L'aroma fluente e pastoso ma forte con sentori di albicocche e noci** è supportato da un chiaro carattere di quercia.

• 0206 BOTTIGLIA VAT 31 - 0,375 l - Cartone da 12 bott.

• Luogo d'origine: LEMBEEK - BELGIO	• Grado sacc.: 16,5°
• Stile: OUDE GEUZE	• Punto d'amaro: --
• Fermentazione: SPONTANEA	• Temp. di servizio: 8/10°
• Grado alcolico: 8,5% vol.	• Saturazione: 4,7 g. CO₂/l



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