

EST. 1975

BOON

BROUWERIJ
LEMBEEK



Trova la tua
scheda di
degustazione



OUDE GEUZE BOON BLACK LABEL

- Giallo ambrato con schiuma fine e compatta.
- Aroma con sentori di cuoio e di legno ma anche ferrosi.
- Gusto ricco di note fruttate e sentore di pompelmo rosa e limone.
- Ideale con carne di cavallo alla griglia, formaggi di capra e ostriche.

• Luogo d'origine: LEMBEEK - BELGIO	• Grado sacc.: 14,1°
• Stile: GEUZE	• Punto d'amaro: N/A
• Fermentazione: SPONTANEA	• Temp. di servizio: 8/10°
• 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.

40 ANNI DI TRADIZIONE E ISPIRAZIONE

Per celebrare il 40° anniversario del loro birrificio, nel 2015 Frank e Jos Boon hanno creato un'edizione speciale e limitata della storica **Oude Geuze**, la **Oude Geuze Boon Black Label**. Prodotta con una selezione di Lambic fermentati in antichi barili di quercia (foeders), è caratterizzata da un altissimo grado di fermentazione (quasi al 100%), che la rende particolarmente secca, ma con un corpo pieno.

- **0235 BOTTIGLIA Ed. N°6 - 0,75 l** - Cartone da 6 bott.
- **0236 BOTTIGLIA Ed. N°7 - 0,75 l** - Cartone da 6 bott.
- **0238 BOTTIGLIA Ed. N°8 - 0,75 l** - Cartone da 6 bott.
- **0240 BOTTIGLIA Ed. N°9 - 0,75 l** - Cartone da 6 bott.
- **0251 BOTTIGLIA Ed. N°10 - 0,75 l** - Cartone da 6 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