

EST. 1975

BOON

BROUWERIJ
LEMBEEK



Trova la tua
scheda di
degustazione



OUDE GEUZE COIGNEAU

- Colore giallo dorato.
- Aromi speziati e fruttati.
- Gusto fruttato e acidulo.
- Ideale con risotti e secondi di pesce.

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.

UN'AUTENTICA OUDE GEUZE

L'Oude Geuze Coigneau è un'autentica Oude Geuze, in cui uno dei lambic è stato prodotto con una combinazione unica di luppoli invecchiati e freschi "Coigneau". Popolare tra i produttori di lambic fino al XX secolo, recenti iniziative ne hanno rilanciato la coltivazione. Questo luppolo, coltivato nella regione di Asse-Aalst, è caratterizzato da bassa amarezza e aromi floreali, speziati e agrumati, abbinano bene ai sapori dell'Oude Geuze.

• 00243 BOTTIGLIA - 0,75 l - Cartone da 6 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: 8,7% 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