EST. 1975

BOON

BROUWERIJ

LEMBEEK



Trova la tua scheda di degustazione

OUDE GEUZE REMY LA MERCIER

- Corpo pieno e morbido, schiuma compatta e persistente.
- Note nocciolate tipiche dell'avena, integrate nel profilo aromatico tradizionale di una Oude Geuze.
- Sorso equilibrato, con la morbidezza dell'avena che armonizza l'acidità e la secchezza proprie del lambic; finale nitido e leggermente vellutato.
- Ideale con tomino o caprino fresco, alici del Cantabrico, coniglio alla ligure, zucca arrostita con nocciole, crostata di albicocca.

• Luogo d'origine: **LEMBEEK - BELGIO**	• Grado sacc.: **16,5°**
• Stile: **OUDE GEUZE**	• Punto d'amaro: --
• Fermentazione: **SPONTANEA**	• Temp. di servizio: **8/10°**
• Grado alcolico: **8,0% 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.

EDIZIONE SPECIALE DEDICATA A RÉMY LE MERCIER

Questa birra trae ispirazione da un'ordinanza del 1559 redatta da **Rémy Le Mercier**, che prescriveva proporzioni precise di cereali — in particolare orzo, frumento e avena — nella produzione locale della birra. Boon l'ha reinterpretata selezionando una ricetta con il **10% di avena**, per dimostrare che questo ingrediente, pur antico, può restare rilevante: dona morbidezza e pienezza al corpo, rinforza la schiuma e aggiunge un delicato **carattere nocciolato**.

- **00258 BOTTIGLIA - 0,75 l** - Cartone da 6 bott.

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