

EST.  1975

BOON

BROUWERIJ
LEMBEEK



Trova la tua
scheda di
degustazione

KRIEK BOON SELECTION

- Colore rosato e velato con schiuma fine e rosata.
- Aroma fruttato con note di ciliegie ma anche di legno.
- Gusto profondo che ricorda vini come Porto e Madeira, con retrogusto persistente ed asprigno.
- Ideale con formaggi erborinati e da provare in aggiunta allo zabaione.

• Luogo d'origine: LEMBEEK - BELGIO	• Grado sacc.: 14,5°
• Stile: KRIEK	• Punto d'amaro: N/A
• Fermentazione: SPONTANEA	• Temp. di servizio: 8/10°
• Grado alcolico: 6,5% 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, acquistò **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 **seguito 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.

LA TRADIZIONE DEL PAJOTTENLAND

La base di questa birra è costituita da una miscela di lambic maturato in botti di rovere con 400g/l di **ciliegie selvatiche** in macerazione fermentativa. Prodotta senza dolcificanti, non filtrata e non pastorizzata. Parte del blend (5%) è **costituito da Lambic giovane**, indispensabile per provocare la rifermentazione in bottiglia.

• 1222 FUSTO 20 I - VAP

• CONNETTORE TIPO A - "SCIVOLO"



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