

EST. 1975

BOON

BROUWERIJ
LEMBEEK



Trova la tua
scheda di
degustazione



KRIEK BOON

- Colore rosato e velato con schiuma fine e rosata.
- Aroma fruttato con note di amarena e mandorle.
- Gusto fresco, piacevole con retrogusto persistente.
- Ideale come aperitivo ma anche con formaggi freschi e dessert alla frutta.

• Luogo d'origine: LEMBEEK - BELGIO	• Grado sacc.: 12,3°
• Stile: KRIEK	• Punto d'amaro: N/A
• Fermentazione: SPONTANEA	• Temp. di servizio: 8/10°
• Grado alcolico: 4% 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.

IL DOLCE GUSTO DELLA TRADIZIONE

Kriek Boon è una **birra alla frutta** che esprime al meglio la tradizione belga. Realizzata seguendo il classico **stile lambic a fermentazione spontanea**, è costituita per il 25% da ciliegie rosse fresche. Moderatamente dolce, è caratterizzata da una sorprendente e piacevole fragranza naturale. La sua soave freschezza, unita a una **bassa gradazione** alcolica fanno di Kriek Boon una tipica e gradevole birra estiva.

- **00246 BOTTIGLIA 0,25 l** - Cartone 24 bott.
- **0212 BOTTIGLIA 0,375 l** - Cartone da 12 bott.
- **0218 BOTTIGLIA 0,75 l** - Cartone da 12 bott.
- **1221 FUSTO 20 l** - VAP
- **00249 DISCOVERY BOX BOON 0,25 l** - Cartone 3 x 3 bott.*
- **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