

BOON

LEMBEEK



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 **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.

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.



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.

0212 BOTTIGLIA 0,375 l - Cartone da 12 bott.

0218 BOTTIGLIA 0,75 l - Cartone da 12 bott.

1221 FUSTO 20 l - VAP

Luogo d'origine: LEMBEEK - BELGIO	Grado sacc.: 14,5°
Stile: KRIEK	Punto d'amaro: 24 IBU
Fermentazione: SPONTANEA	Temp. di servizio: 8/10°
Grado alcolico: 4% vol.	Saturazione: 4,7 g. CO ₂ /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

by RADEBERGER GRUPPE ITALIA

OFFICIAL PARTNER degli EVENTI SLOW FOOD

www.radeberger.it
www.qualitybeeracademy.it