

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 **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.

GUSTO UNICO E RAFFINATO

La base di questa birra è costituita da **lambic invecchiato e giovane** maturato in botti di rovere. Al lambic invecchiato 1 anno vengono aggiunti **400 grammi per litro di ciliegie selvatiche**. La birra viene poi fatta rifermentare. La Oude Kriek Boon viene poi sottoposta a **rifermentazione in bottiglia** e la sua maturazione dura 2 anni.



Trova la tua scheda di degustazione

OUDE KRIEK BOON

- 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.

○ 0213 BOTTIGLIA 0,375 l - Cartone da 12 bott.

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

○ Luogo d'origine: LEMBEEK - BELGIO	○ Grado sacc.: 14,0°
○ Stile: KRIEK	○ Punto d'amaro: 24 IBU
○ Fermentazione: SPONTANEA	○ Temp. di servizio: 7/9°
○ Grado alcolico: 6,5% vol.	○ Saturazione: 4,7 g. CO ₂ /l



QUALITY BEER ACADEMY
by RADEBERGER GRUPPE ITALIA

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

OFFICIAL PARTNER degli EVENTI SLOW FOOD www.qualitybeeracademy.it