

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.



• OUDE GEUZE BOON VAT 91

Oude Geuze sottile ed elegante. È l'esempio perfetto di una Oude Geuze delicata. Lieve, rotonda, dal corpo pieno, complessa e bilanciata.

• OUDE GEUZE VAT 92

Oude Geuze con un corpo pieno, complesso, con note di spezie e affumicate, date dal legno di rovere di cui è composto il foeder.

• OUDE GEUZE BOON VAT 108

Oude Geuze con note vinose e un carattere deciso da birra matura, con un inconfondibile, ma non predominante, acidità volatile.

• LA BOTTE N°110

Oude Geuze caratterizzata dalla ricchezza di aromi dati dai lieviti brett presenti nel foeder. Leggermente secca ma dal corpo pieno con note di vaniglia e frutta secca.

GEUZE DISCOVERY BOX

EDIZIONE LIMITATA

- Luogo d'origine: **LEMBEEK - BELGIO**
- Stile: **GEUZE**
- Fermentazione: **SPONTANEA**
- Grado alcolico: **VAT 91 8% vol. / VAT 92 8% vol.**
VAT 108 8% vol. / VAT 110 8% vol.

○ 0228 GEUZE DISCOVERY BOX - BOTT. 0,375 l - Cartone da 4 bott.



Scopri il manuale degustazione,
o visita www.qualitybeeracademy.it



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