

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 birrifico 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.

UN CONNUBIO AUTENTICO E INTENSO

Kriek Mariage Parfait è una tradizionale birra Kriek di altissima qualità. **400 grammi per litro di ciliege** selvatiche fermentano insieme a una **lambic forte a fermentazione spontanea**, invecchiata per 5 o 6 mesi in ampi barili di quercia da 62 ettolitri. **Non filtrata**, non pastorizzata e senza zuccheri aggiunti, Kriek Mariage Parfait è chiarificata naturalmente ed è sottoposta a rifermentazione in bottiglia.



Trova la tua scheda di degustazione

KRIEK MARIAGE PARFAIT

- Colore velato con schiuma fine e rosata.
- Aroma di cuoio, legno di rovere e mandorla amara.
- Gusto con sentori di frutti rossi, ciliege, ribes, mirtilli rossi e vaniglia.
- Ideale con carni bianche e crostate contenenti frutta rossa.

0224 BOTTIGLIA 0,375 l - Cartone da 12 bott.

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: 8% vol.	Saturazione: 4,7 g. CO₂/l



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