

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 **segundo ricette tradizionali** ma anche sperimentando e innovando con nuove tecniche.

UNA TECNICA UNICA

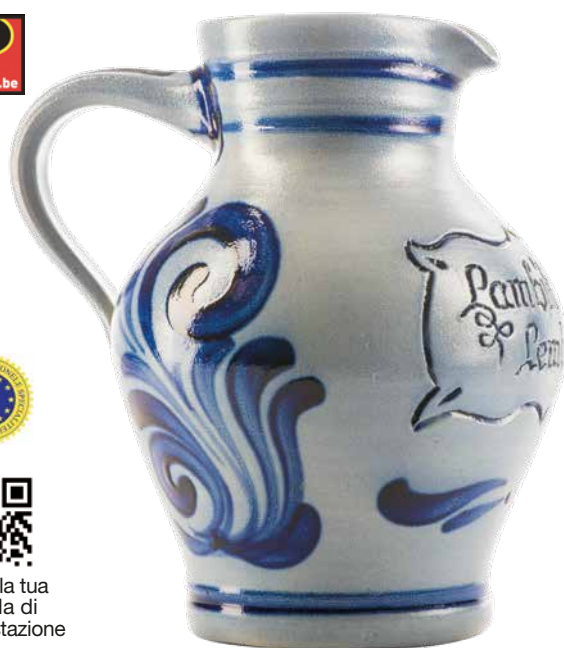
Il protagonista delle birre a fermentazione spontanea è il **lievito selvatico**, che incide in maniera determinante insieme alla maturazione in legno e al blending. Una volta preparato il mosto, viene lasciato a raffreddare naturalmente in una vasca alta pochi centimetri. Attraverso apposite finestre, 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.

LA CAPOSTIPITE DI TUTTE LE BIRRE A FERMENTAZIONE SPONTANEA

Lo stile Lambic è originario della città di Lembeek e da qui deriva il nome di questa birra. Prodotta con malto d'orzo, frumento non maltato e luppolo invecchiato fino a tre anni (surannée). La stagionatura del luppolo lo rende povero di aroma e con caratteristiche amaricanti, per questo può essere introdotto in misura fino a sei volte superiore rispetto a quello usato solitamente per gli altri stili, in modo da sfruttare appieno le proprietà conservative, senza pregiudicare il gusto.



Trova la tua scheda di degustazione



LAMBIEK

- Giallo dorato con schiuma assente.
- Aroma fruttato, speziato, con note di pompelmo rosa, vaniglia e pesca.
- Gusto complesso, piatto, acido, citrico, fruttato e vanigliato. Note di cuoio, formaggio, metallo, scuderia e carne in scatola.
- Ideale con carne di cavallo ma anche con un dolce di pasta frolla (meglio agli agrumi).

Luogo d'origine: LEMBEEK - BELGIO	Grado sacc.: --
Stile: GEUZE	Punto d'amaro: 20 IBU
Fermentazione: SPONTANEA	Temp. di servizio: 7/9°
Grado alcolico: 7,0% vol.	Saturazione: --

1220 FUSTO 20 I - KEY KEG

CONNETTORE KEY KEG



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

by RADEBERGER GRUPPE ITALIA
OFFICIAL PARTNER degli EVENTI SLOW FOOD