

# BOON

LEMBEEK



## OUDE GEUZE BOON MONO BLEND

"BOTTE SINGOLA"

**EDIZIONE LIMITATA**



Scopri le nuove referenze disponibili  
o visita [www.qualitybeeracademy.it](http://www.qualitybeeracademy.it)

○ Luogo d'origine: **LEMBEEK - BELGIO**

○ Stile: **GEUZE**

○ Fermentazione: **SPONTANEA**

○ Grado alcolico: **7 - 8% vol.**



### 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.

### OUDE GEUZE "VAT"

La miscela di **Lambic maturato in una botte specifica (mono)** con una percentuale minima di **Lambic giovane (blend)**, che attiva il processo di rifermentazione in bottiglia. **L'utilizzo di un Lambic specifico**, consente di creare delle geuze con **caratteristiche uniche**, con **aromi vinosi o di whisky**, a volte decisamente secche altre sorprendentemente morbide. Il numero sulla bottiglia corrisponde al numero della botte.

○ 0232 BOTTIGLIA VAT 108Bis - 0,375 l - Cartone da 12 bott.

○ 0206 BOTTIGLIA VAT 31 - 0,375 l - Cartone da 12 bott.



**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

by **RADEBERGER GRUPPE ITALIA**

OFFICIAL PARTNER degli EVENTI SLOW FOOD

www.qualitybeeracademy.it