



STORIA E FATTI SUL BRAND

La Loburg Breweries fu **fondata nella prima metà del XIX secolo a Leuven**, un piccolo centro nei pressi di Bruxelles.

Loburg significa «borgo di Lovanio».

Da sempre la Loburg ha fatto della qualità una delle sue caratteristiche portanti: per i suoi prodotti, ad esempio, usa soltanto **luppolo della qualità Saaz**.

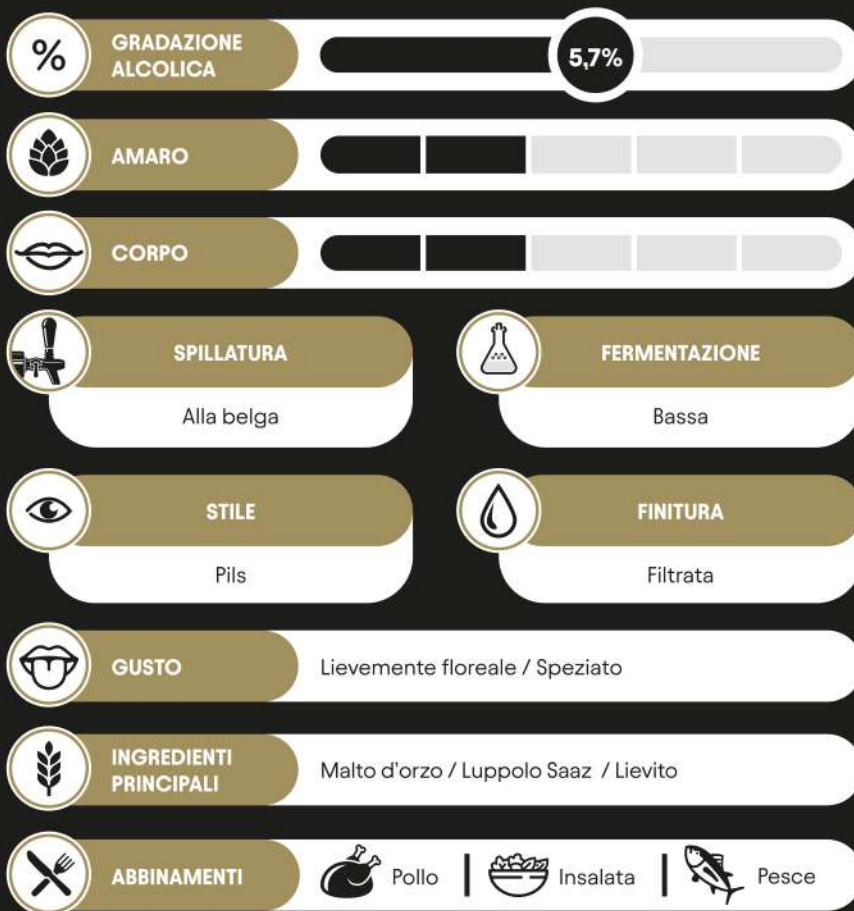
ORIGINI

Belgio





CARATTERISTICHE



LO SAPEVI CHE...?

LO CHAMPAGNE DELLE BIRRE

La birra Loburg viene definita lo "champagne delle birre" grazie al suo **inconfondibile perlage** e all'**iconico calice**. Proprio come per lo champagne, il calice dalla forma lunga e slanciata ne conserva il perlage elegante e consente una graduale esaltazione degli aromi.

UNA BIRRA A BASSA FERMENTAZIONE

La Loburg è una birra a bassa fermentazione, processo volto a conferirle un **aroma più pulito ed un bouquet incentrato su malti e luppoli**. Si tratta di un metodo produttivo oggi molto diffuso, ma piuttosto recente se si considera l'intera storia della birra. La fermentazione bassa prevede infatti di aggiungere i lieviti ad una temperatura compresa tra 5° e 8°C, operazione divenuta possibile solo dopo la nascita del sistema refrigerante, avvenuta intorno al 1850.

POCHE CHANCE DI ASSAGGIARLA!

Considerata una birra di nicchia perchè solo **pochissimi Paesi al Mondo la vendono**. L'Italia è uno tra questi.