



Les 3 Fourquets & la birra Lupulus

Originariamente (2004) istituita per rifornire di bevande al malto il bistrot attiguo, la brasserie "Les 3 Fourquets" ha deciso nel 2007 di creare una nuova birra sia in bottiglie tipo champagne sia in fusti.

La volontà dei birrai fu quella di produrre con attrezzature moderne una birra concepita rispettando scrupolosamente le tradizioni, ma nondimeno dotata di tocchi olfattivi e gustativi del tutto unici e nuovi. Il quadro eccezionale in cui la brasserie sviluppa le sue attività non poteva far altro che dare l'ispirazione a questi ifoggiatori dell'orzo. La brasserie si erge in effetti all'interno della cinta di una magnifica fattoria del XVIII secolo, che fa parte del patrimonio delle Ardenne belghe, posta in uno scrigno di verde bordato da un ruscello dall'acqua pura e fresca. In un'epoca in cui nemmeno i nostri avi ne avevano visti, i Lupi popolavano gli spazi tranquilli e selvaggi di queste belle Ardenne. Si dice che queste orde venissero dalla Slovenia, contrada in cui vedono la luce i migliori luppoli del mondo.

Vero o falso? Qualunque sia la risposta, una birra di rango è nata. La LUPULUS.

Per l'aneddotica storica, il nome latino del luppolo è HUMULUS LUPULUS, che letteralmente significa PICCOLO LUPO UMILE.

LUPULUS TRIPLE CL 75 / MAGNUM 1,5 LT /

FUSTO 20 LT

LUPULUS BRUNE CL 75 / FUSTO 20 LT

LUPULUS HIBERNATUS CL 75 / FUSTO 20 LT

LUPULUS HOPERA CL 33

LUPULUS ORGANICUS CL 75

LA FOURQUETTE BLANCHE FUSTO 20 LT

