



LUPULUS ORGANICUS

Brasserie Lupulus er en av de mest "hypede" belgiske bryggeriene i Belgia for øyeblikket. Bryggeriet ligger i provinsen Bovigny, nære grensen til Luxemburg.

Navnet Lupulus stammer fra latinsk og er betegnelsen for humle planten *Humulus Lupulus*, som betyr "small humble wolf". Utifra historiebøkene så var provinsen Bovigny populert med ulver for et par hundreår siden. Mange mener ulvene kom fra Slovenia, hvor de beste humlene i verden er kultivert. Denne historien gjenspeiles i både bryggingen og designet til Lupulus.

Lupulus har fort blitt et anerkjent bryggeri i Belgia. De lager tradisjonelle belgiske øl med sin egne unike gjær og smaker.

Lupulus Organicus er en økologisk Tripel Blonde Ale. Ølet har en gylden lys farge med et kremete hvitt skum. På nesen har den blomsteraromaer, urter og hint av belgisk gjær. I smaken er den fruktig med en moderat fin bitterhet.

Bryggeri:	Lupulus	Vectura nr:	148939
Ølstil:	Lys Ale	Pris (eks mva):	40.63
Land:	Belgia	Til salg gjennom:	Vectura // Grossist
		Importør:	Strag AS
		Størrelse:	33 cl
		Ant. pr. kart:	24
		Alkohol:	8,5%



STRAG
GRUPPEN