



Brasserie Artisanale de Rulles sprl
36, rue Maurice Grévisse B-6724 Rulles, Belgique

Tél. 0032/(0)63.41.18.38 - Fax. 0032/(0)63.41.18.55
GSM 0032/(0)477.86.48.01

www.larulles.be, E-mail: info@larulles.be

A Rulles, un piccolo villaggio della zona detta «La Gaume» (dove viene organizzato ogni anno anche un festival delle microbirrerie artigianali: guardate l'interessantissimo sito www.brassigaume.be) nel sud della Provincia del Lussemburgo, Grégory Verhelst, mastro birraio e maltatore, fondò nel Giugno 2000 la birreria artigianale «de Rulles».

La scelta di questo villaggio si deve all'eccezionale qualità delle sue acque, che provengono direttamente dalla foresta di Anlier (riserva naturale): non vengono filtrate né trattate in alcun modo e contengono pochissimi minerali, cosa che le rende molto rinfrescanti. Inoltre questa regione agricola trasmette tranquillità e benessere, condizioni ideali per produrre la birra in tutta serenità.

Tutte le birre prodotte dalla birreria de Rulles sono ad alta fermentazione e rifermentate in bottiglia.

Gli unici ingredienti utilizzati sono: acqua di Rulles, malti d'orzo (5 varietà), luppolo (4 varietà), zucchero per la rifermentazione e lievito. Non sono utilizzati additivi, coloranti o conservanti e le birre non sono assolutamente né centrifugate né filtrate: la chiarificazione viene ottenuta solo tramite decantazione naturale nei serbatoi, per preservare l'equilibrio organolettico delle birre.

La capacità di produzione annuale è di 1200hl ma nel 2003 ne sono stati prodotti solo 450hl.

Prodotti:



Rulles Blonde

E' prodotta con malti pilsen e ambrato, che ne fanno una bionda dorata dal gusto leggermente biscottato avente come particolarità una dolcezza abbinata ad un amaro non dissimulato. Ha 7% vol. di alcohol ed è disponibile in bottiglie da 75cl, 1,5l ed in fusti da 20l.



Rulles Brune

Prodotta con malti pilsen, ambrato, caramello e torrefatto, questa birra presenta una dominante maltata dalla quale però il fruttato e l'amaro non sono sopraffatti. Ha 6,5% vol. di alcohol ed è disponibile in bottiglie da 75cl ed in fusti da 20l.



Rulles triple

Prodotta con malto chiaro e pilsener, luppoli Warrior e Amarillo ed il lievito ad alta fermentazione di Orval. La prima fermentazione dura da 10 a 12gg. Zucchero candito scuro è usato per la seconda fermentazione in bottiglia (3 settimane) ed in fusto (4 settimane). La maturazione dura tra i 10 ed i 14gg. Di colore dorato, leggermente velata. Schiuma di modesta entità, color avorio ma molto persistente. Ha forti note fruttate e speziate al naso: pane, banana, accenni di coriandolo, miele, erba. Carbonazione medio-forte. Al palato dà sensazioni di lievito, miele e limone che incontrano note asciutte d'albicocca con tocco finale amaro e di limone. Retrogusto dolce con accenni di tè.

Per questa birra il birraio è andato alla ricerca del corpo e di una robusta amarezza per farne una birra da degustazione. Questo ideale matrimonio vi sorprenderà.

Ha 8,3% vol. di alcohol ed è disponibile in bottiglie da 75cl e fusti da 30l.