



— BIÈRE RARES —

INSEL-BRAUEREI

— MATURATION EN BOUTEILLE —
— METHODE TRADITIONELLE —



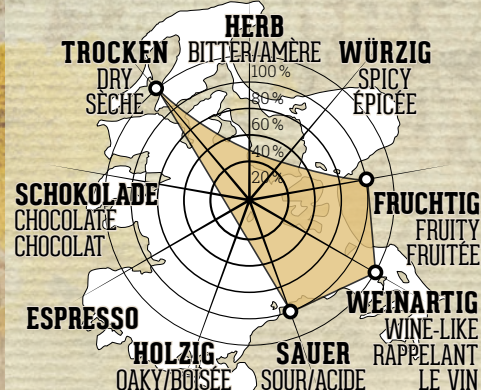
Nous avons brassé cette bière rare avec deux souches lactiques et de la levure viticole. Elle surprend par une acidité fruitée élégante et un côté rafraîchissant et pétillant semblable à un cidre très sec. Une bière pour des repas de fêtes et pour les amateurs de bières acides.

ZUTATEN: BRAUWASSER, GERSTENMALZ, WEIZENMALZ, TRAUBENZUCKER, NATURHOPFEN, HEFE. (ZUCKER VOLLSTÄNDIG VERGOREN IN FLASCHENREIFUNG, TRADITIONELLE METHODE)
INGREDIENTS: WATER, MALTED BARLEY, MALTED WHEAT, DEXTROSE, HOPS, YEAST.
INGREDIENTS: EAU, MALT D'ORGE, MALT DE BLÉ, DEXTROSE, HOUBLON, LEVURE.



MEERJUNGFRAU

SOUR ALE



ALC. **5,6%** VOL



Accompagne parfaitement les amuse-bouches, les huîtres, les artichauts, le saumon Gravlax, l'avocat.



Rügener Insel-Brauerei GmbH
EXPEDITION INS BIERREICH

Hauptstraße 2c
18573 Ramin auf Rügen
Deutschland - Germany
www.insel-brauerei.de



VAINQUEUR ALLEMAND
DU CHAMPIONNAT
DES BIÉROLOGUES
DIPLOM. BRAUMEISTER
BETRIEBSLEITER

LONDON 2016
WORLD BEER AWARD
8 x GOLD
ÜBERSEEHOPFEN
WORLD'S BEST
INDIA PALE ALE

LONDON 2017
WORLD BEER AWARD
9 x GOLD
SEEPFERD
WORLD'S BEST
- SOUR ALE -

LONDON 2018
WORLD BEER AWARD
2 x WORLD'S BEST
BALTIC ALE
BELGIAN STYLE BLONDE
QUADRIGA - BRUT BEER

LONDON 2019
WORLD BEER AWARD
2 x GOLD
SKIPPERS
SPECIAL BITTER
SURFERS - SUMMER ALE

INFOS ZUM WORLD BEER AWARD: www.worldbeerawards.com