



— BIÈRE RARES —

INSEL-BRAUEREI

— MATURATION EN BOUTEILLE —
METHODE TRADITIONELLE



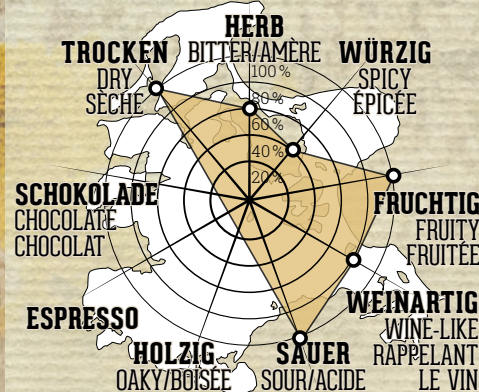
La bière pour les vrais connaisseurs:
brassée avec deux souches lactiques et
deux souches de levures, elle surprend
par l'acidité et l'amertume fruitées d'un
pamplemousse rosé mûr. Très sèche, raf-
raîchissante et légèrement minérale telle
une forte brise sur la mer Baltique.
C'est comme cela que doit être une Sour Ale.

ZUTATEN: BRAUWASSER, GERSTENMALZ,
WEIZENMALZ, TRAUBENZUCKER, NATURHOP-
FEN, 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.



SEEPFERD

SOUR ALE



ALC. **5.6%** VOL



Se marie bien avec la quiche lorraine,
la tarte flambée, les fruits de mer,
le chou vert, la patate douce, l'oie, le
canard.



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