



– BUITENGEWONE BIEREN –

INSEL-BRAUEREI

– TRADITIONELE RIJPING OP FLES –

Dit bier is "wild" gebrouwen met 2 melkzuurstammen en 2 giststammen. Het resultaat is een zeer droog bier met intensieve, aangename zuren en met een kruidige, lang aanhoudende bitterheid. Geen bier voor beginnende sour-drinkers. We zijn trots dat dit bier in 2017 bij de World Beer Awards in London werd uitgeroepen tot beste Sour Ale ter wereld.

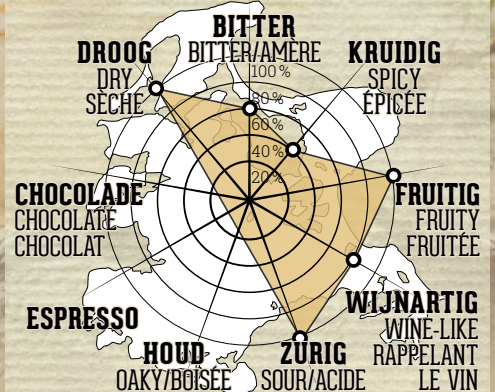
INGREDIËNTENLIJST:

WATER, GERSTEMOUT, TARWEMOUT, DRUIVEN-SUIKER [VOLLEDIG VERGIST TIJDENS DE NAVERGISTING OP FLES], HOPBELLEN, GIST



SEEPFERD

SOUR ALE



ALC. **5,6%** VOL



Past goed bij quiche Lorraine, gebraden gans, gebraden eend, schaal- en schelpdieren, sorbet, zoete aardappelen, boerenkool.



Rügener Insel-Brauerei GmbH
EXPEDITION INS BIERREICH

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



DEUTSCHER
MEISTER
DER
BIER-
SOMMELIERS
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