



— BIRRE SPECIALI —

INSEL-BRAUEREI

MATURAZIONE IN BOTTIGLIA
METODO TRADIZIONALE

La birra per i veri intenditori: Fabbricata utilizzando due colture di acido lattico e due tipi di lievito, sorprende con il sapore fruttato acido e amaro di un pompelmo rosa maturo. Molto secca, rinfrescante e lievemente minerale come una fredda brezza del Baltico. Così deve essere una Sour Ale.

INGREDIENTI: ACQUA, MALTO D'ORZO, MALTO DI FRUMENTO, DESTROSI, LUPPOLO, LIEVITO (DESTROSI FERMENTATO COMPLETAMENTE DURANTE LA MATURAZIONE IN BOTTIGLIA, METODO TRADIZIONALE)



SEEPFERD

SOUR ALE



ALC. **5,6%** VOL



Si abbina bene con torte salate, torte flambée, frutti di mare, cavolo verde, patate dolci, oca, anatra



Rügener Insel-Brauerei GmbH
EXPEDITION INS BIERREICH
Hauptstraße 2c
18573 Ramin 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

INFOS ZUM WORLD BEER AWARD: www.worldbeerawards.com