



— BIRRE SPECIALI —

INSEL-BRAUEREI

MATURAZIONE IN BOTTIGLIA
METODO TRADIZIONALE

Una birra seducente da degustare in occasioni di festa: Prodotta con acqua calcarea e fermentata con lievito da Bière Brut. Profumo delicatamente fruttato, di uva chiara e pera. Con bollicine piccole e finemente effervescenti, una lieve asprezza e un finale dal gusto secco. Il prezioso refrigerio dalle coste bianche del Mar Baltico.

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



INSEL KREIDE

BIÈRE BRUT



ALC. 5,6% VOL



Perfetta per aperitivi di benvenuto, asparagi, fragole fresche, sorbetti



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
SKIPPER
SPECIAL BITTER
SURFERS - SUMMER ALE

INFOS ZUM WORLD BEER AWARD: www.worldbeerawards.com