



- BIRRE SPECIALI -

INSEL-BRAUEREI

MATURAZIONE IN BOTTIGLIA
METODO TRADIZIONALE

In questa birra si combinano due metodi tradizionali di preparazione: aggiunta di luppolo fresco e fermentazione in bottiglia. Il wet hopping, ovvero l'aggiunta di luppolo fresco, apporta un profumo corposo di luppolo appena colti, con note raffinate di erbe e delicate sfumature aromatiche.

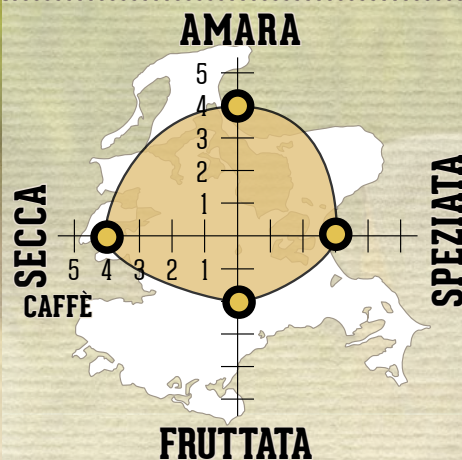
Una tradizionale birra Pilsner con un richiamo particolare al gusto del luppolo originario - naturale, rinfrescante, con accenti di pepe e spezie ed armonica. La fermentazione in bottiglia mantiene sempre fresco l'aroma del luppolo. Una Pilsner dalla spiccata eleganza che contraddistingue il nord della Germania. Perfetta come „spezzasete“ e come aperitivo.

INGREDIENTI:
ACQUA, MALTO D'ORZO, LUPPOLO, LIEVITO



INSEL PILSNER

- WET HOPPED PILSNER -



ALC. 5,6% VOL

Particolarmente adatta ad accompagnare insalate, pesce stufato, secondi piatti alla griglia, salsicce piccanti



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