



— BIRRE SPECIALI —

INSEL-BRAUEREI

MATURAZIONE IN BOTTIGLIA
METODO TRADIZIONALE

Di un bel color rame, con un seducente profumo di Bourbon e vaniglia e note di tabacco fresco. Per questa birra aggiungiamo botti di porto e di whisky spaccate. Le note del legno si fondono così nel processo di birrificazione e in quello seguente di fermentazione. Nasce in questo modo una birra rinfrescante, con note intense di legno fresco, non sottoposta a invecchiamento: uno stile tutto particolare.

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



STRANDFASS

OAKY PALE ALE



ALC. **5,6%** VOL



Si sposa bene con pesce affumicato, manzo, selvaggina, pancetta



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
SKIPPER
SPECIAL BITTER
SURFERS - SUMMER ALE

INFOS ZUM WORLD BEER AWARD: www.worldbeerawards.com