



- BIÈRE RARES -

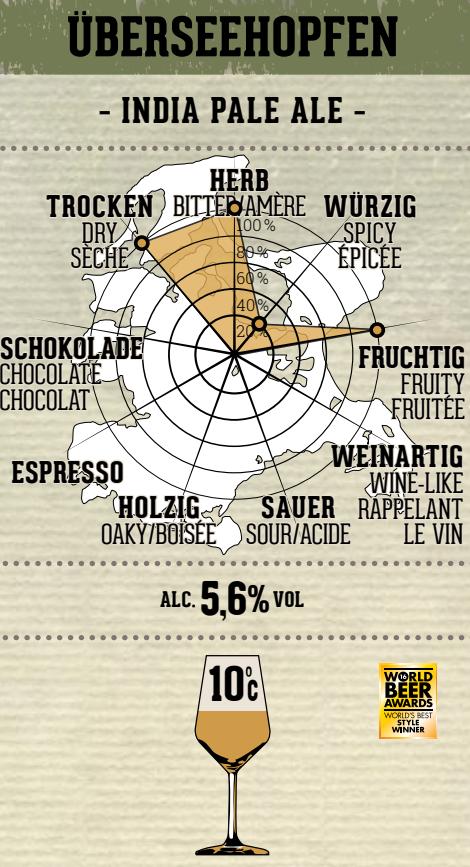
INSEL-BRAUEREI

- MATURATION EN BOUTEILLE -
MÉTHODE TRADITIONNELLE



Bière alliant un fruité intense et une sensation sèche, craquante et amère. Le houblon japonais apporte un bel arôme de coco, de litchi et de citronnelle. Elle dévoile un jeu d'arômes houblonnés équilibré et unique. Une IPA dans toute sa splendeur, originale et surprenante.

ZUTATEN: BRAUWASSER, GERSTENMALZ, WEIZENMALZ, TRAUBENZUCKER, NATURHOPFEN, HEFE. [ZUCKER VOLLSTÄNDIG VERGOREN IN FLASCHENREFUNG, TRADITIONELLE METHODE] INGREDIENTS: WATER, MALTED BARLEY, MALTED WHEAT, DEXTROSE, HOPS, YEAST. INGRÉDIENTS: EAU, MALT D'ORGE, MALT DE BLE, DEXTROSE, HOUBLON, LEVURE.



Se marie bien avec les fruits de mer, la cuisine asiatique piquante, le curry, les burgers, le filet de bœuf.



Rügener Insel-Brauerei GmbH
EXPEDITION INS BIERREICH
Hauptstraße 2c • 18573 Rambin auf Rügen
Deutschland - Germany

www.insel-brauerei.de



VAINQUEUR
ALLEMAND
DU CHAMPIONNAT
DES BIÉROLOGUES
DIPLOM BRAUMEISTER
BETRIEBSLEITER

LONDON 2016
WORLD BEER AWARD
8 × GOLD
ÜBERSEEHOPFEN
WORLD'S BEST
INDIA PALE ALE

LONDON 2017
WORLD BEER AWARD
9 × GOLD
SEEPFERD
WORLD'S BEST
- SOUR ALE -

LONDON 2018
WORLD BEER AWARD
2 × WORLD'S BEST
BALTIC ALE
BELGIAN STYLE BLONDE
QUADRIGA - BRUT BEER

LONDON 2019
WORLD BEER AWARD
2 × GOLD
SKIPPIERS
SPECIAL BITTER
SURFERS - SUMMER ALE