



- BIRRE SPECIALI -

# INSEL-BRAUEREI

MATURAZIONE IN BOTTIGLIA  
METODO TRADIZIONALE



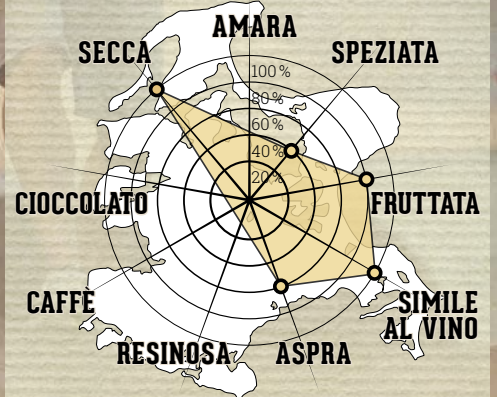
Birra del Mar Baltico estremamente elegante - prodotta con sale marino, lievemente insaporita e fermentata con un lievito da Bière Brut. Le note minerali marittime con un leggero aroma di pera e cotogna solleticano il naso. Bevanda morbidamente spumeggiante, delicatamente aspra e con un finale dal gusto secco. Piacevole, simile al vino, rinfrescante.

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



## BALTIC GOSE

- (CONTEMPORARY) GOSE -



ALC. 6,5% VOL



Perfetta con frutti di mare, formaggi erborinati, anatra



Rügener Insel-Brauerei GmbH  
EXPEDITION INS BIERREICH  
Hauptstraße 2c  
18573 Ramin auf Rügen  
Deutschland - Germany  
[www.insel-brauerei.de](http://www.insel-brauerei.de)



DEUTSCHER  
MEISTER  
DER  
BIER-  
SOMMELIERS  
DIPLOM BRAUEREI-  
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