



- CERVEZAS SELECTAS -

# INSEL-BRAUEREI

- MADURACIÓN EN BOTELLA  
MÉTODO TRADICIONAL

De un cálido tono castaño con reflejos rojizos y una corona de espuma de un beige cremoso. En combinación con la malta de centeno, de trigo y la malta tostada, la levadura de abadía resulta en un complejo equilibrio de aromas de frutos secos de tonalidad oscura: ciruelas, dátiles, pasas al ron y un ligero toque de avellana. La bebida resultante es seca, elegante, y deja en el paladar un regusto similar al vino. Su graduación del 8,5 % se integra agradablemente en el conjunto.

**INGREDIENTES**  
AGUA, MALTA DE CEBADA, MALTA DE TRIGO, MALTA DE CENTENO, DEXTROSA, LÚPULO NATURAL, LEVADURA [DEXTROSA FERMENTADA POR COMPLETO EN LA MADURACIÓN EN BOTELLA, MÉTODO TRADICIONAL]



## BALTIC DUBBEL

- BELGIAN-STYLE DUBBEL -



ALC. **8,5%** VOL



Resulta perfecta en combinación con quesos curados, caza, cordero, rib eye steak, pastel de ciruelas



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



**DEUTSCHER  
MEISTER**  
DER  
BIER-  
SOMMELIERS  
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**  
**SKIPPERS**  
SPECIAL BITTER  
**SURFERS - SUMMER ALE**