



— CERVEZAS SELECTAS —

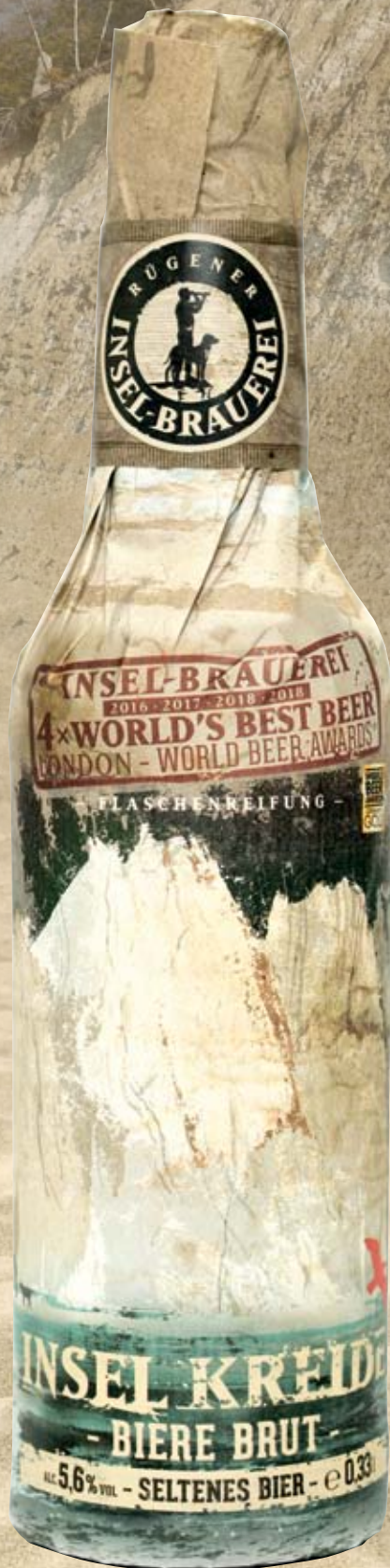
INSEL-BRAUEREI

— MADURACIÓN EN BOTELLA
MÉTODO TRADICIONAL —

Una cerveza seductora para una ocasión festiva: elaborada con agua caliza y fermentada con levadura bière-brut. Suave aroma o afrutado de uva blanca y pera. Finalmente perlada y sutilmente chispeante, con un discreto nivel de ácido y seca en boca. La distinguida bebida refrescante de los blancos balnearios del báltico.

INGREDIENTES

AGUA, MALTA DE CEBADA, MALTA DE TRIGO, DEXTROSA, LÚPULO NATURAL, LEVADURA (DEXTROSA FERMENTADA POR COMPLETO EN LA MADURACIÓN EN BOTELLA, MÉTODO TRADICIONAL)



INSEL KREIDE

BIÈRE BRUT



ALC. 5,6% VOL



Acompaña a la perfección unos aperitivos, espárragos, fresas frescas o sorbete



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 × 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
BAL TIC ALE
BELGIAN STYLE BLONDE
QUADRIGA - BRUT BEER

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

INFOS ZUM WORLD BEER AWARD: www.worldbeerawards.com