



— CERVEZAS SELECTAS —

INSEL-BRAUEREI

— MADURACIÓN EN BOTELLA —
MÉTODO TRADICIONAL



La cerveza de los auténticos expertos: elaborada con dos cepas de ácido láctico y dos cepas de levadura, sorprende con las notas ácidas afrutadas y el punto amargo de un pomelo rosa. Muy seca, refrescante y de sabor ligeramente mineral, como una brisa del Báltico. Una Sour Ale como debe ser.

INGREDIENTES

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



SEEPFERD

SOUR ALE



ALC. **5,6%** VOL



Combina bien con un quiche Lorena, tarte flambée, mariscos, col rizada, boniatos, ganso, pato



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
BALTIC 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