



- BUITENGEWONE BIJEN -

INSEL-BRAUEREI

- TRADITIONELE RIJPING OP FLES



De zeer zeldzame abdijsgist, de roggemout en andere geroosterde mouten resulteren in een bier met zeldzame aroma- en smaakkenmerken. Noten, rum, pruim, biscuit en chocolade zijn aroma's en smaken die herkend kunnen worden. Het bier heeft een wijnachtig karakter en mondgevoel. Een zeer complex genietbier met een grote verscheidenheid aan smaken en aroma's.

INGREDIËNTENLIJST:

WATER, GERSTEMOUT, TARWEMOUT, ROGEMOUT, DRUIVENSUIKER (VOLLEDIG VERGIST TIJDENS DE NAVERGISTING OP FLES), HOPBELLEN, GIST



BALTIC DUBBEL

- BELGIAN-STYLE DUBBEL -



ALC. 8,5% VOL



Past goed bij kruidige kazen, wild, lam, rib eye steak, pruimentartaart.



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

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