



- CERVEZAS SELECTAS -

INSEL-BRAUEREI

- MADURACIÓN EN BOTELLA
MÉTODO TRADICIONAL -



Bellos tonos cobrizos en el vaso con un seductor aroma de bourbon, vainilla y una pizca de tabaco fresco. A esta cerveza le añadimos astillas de barriles de vino de oporto y de whisky. Las notas de madera se incorporan frescas a la elaboración y la fermentación de la cerveza. Así se obtiene una cerveza refrescante con un intenso y fresco toque de madera que no se altera con el tiempo. Algo sumamente extraordinario.

INGREDIENTES

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



STRAND FASS

OAKY PALE ALE



ALC. **5,6%** VOL



Combina bien con pescado ahumado, ternera, carne de caza, tripa de cerdo



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 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