



- BIRRE SPECIALI -

INSEL-BRAUEREI

MATURAZIONE IN BOTTIGLIA
METODO TRADIZIONALE



Dal colore castano caldo con riflessi rossi e una corona di schiuma color crema. Il lievito di abbazia, unito al malto di segale, di frumento e tostato, crea un complesso gioco di fragranze alla frutta secca: prugne, datteri, uvetta al rum e una nota di nocciola. Bevanda asciutta, elegante, che lascia un'impressione simile al vino. La componente di alcool, pari all'8,5%, è piacevolmente integrata.

INGREDIENTI: ACQUA, MALTO D'ORZO, MALTO DI FRUMENTO, MALTO DI SEGALE, DESTROSI, LUPPOLO, LIEVITO [DESTROSI FERMENTATO COMPLETAMENTE DURANTE LA MATURAZIONE IN BOTTIGLIA, METODO TRADIZIONALE]



BALTIC DUBBEL

- BELGIAN-STYLE DUBBEL -



ALC. 8,5% VOL



Perfetta per accompagnare formaggi saporiti, selvaggina, agnello, costata di manzo, dolci alle prugne



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