



- CERVEZAS SELECTAS -

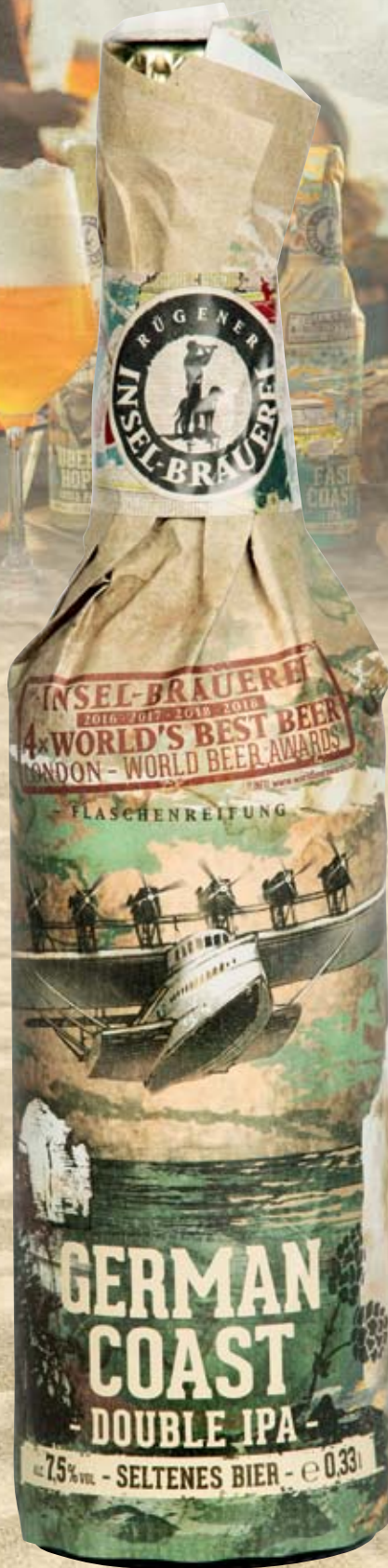
INSEL-BRAUEREI

- MADURACIÓN EN BOTELLA -
- MÉTODO TRADICIONAL -

Su dorado intenso resplandece en el vaso, coronado por una capa de espuma de grano fino. Las variedades alemanas de lúpulo se combinan con la maduración sobre piñas y ramas de coníferas y resultan en un frescor placentero que sacia la sed con una apetitosa nota de resina de los bosques costeros. Seca, con un toque amargo, caracterizada por la aspereza nortea y el frescor 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.]



GERMAN COAST

- DOUBLE IPA -



ALC. **7,5%** VOL



Combina bien con platos picantes, hamburguesas, queso azul



Rügener Insel-Brauerei GmbH
EXPEDITION INS BIERREICH
Hauptstraße 2c · 18573 Rambin auf Rügen
Deutschland - Germany
www.insel-brauerei.de



DEUTSCHER MEISTER
DIPLOM-BIER-SOMMELIERS
DIPLOM-BRAUEREI-LEITER
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