



- BIÈRE RARES -

INSEL-BRAUEREI

- MATURATION EN BOUTEILLE -
MÉTHODE TRADITIONNELLE

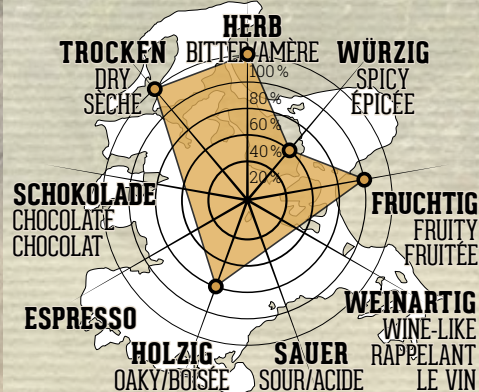
Un or profond luit dans le verre, couronné par une mousse au grain fin. Associées à la maturation des pommes de pins et des branches de conifères, les sortes de houblons allemandes révèlent une savoureuse fraîcheur désaltérante avec l'appétissante saveur épicée résineuse de la forêt côtière. Sèche, amère, au caractère anguleux nordique et avec la fraîcheur de la mer Baltique.

ZUTATEN: BRAUWASSER, GERSTENMALZ, WEIZENMALZ, TRAUBENZUCKER, HOPFEN, HEFE. (ZUCKER VOLLSTÄNDIG VERGOREN IN FLASCHENREIFUNG, TRADITIONELLE METHODE)
INGREDIENTS: WATER, MALTED BARLEY, MALTED WHEAT, DEXTROSE, HOPS, YEAST.
INGRÉDIENTS: EAU, MALT D'ORGE, MALT DE BLE, DEXTROSE, HOUBLON, LEVURE.



GERMAN COAST

- DOUBLE IPA -



ALC. 7,5% VOL



Accompagne parfaitement les plats piquants, les burgers, le fromage bleu.



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



VAINQUEUR ALLEMAND
DU CHAMPIONNAT
DES BIÉROLOGUES
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