



— SELTENE BIERE —

INSEL-BRAUEREI

— FLASCHENREIFUNG —



CRAFT & BAR KATALOG



*INFO: www.worldbeerawards.com





— SELTENE BIERE —
INSEL-BRAUEREI
 — FLASCHENREIFUNG —

ÜBER UNS

MARKUS BERBERICH

der Gründer der Insel-Brauerei
 Braumeister & Biersommelier

MARKUS & DIE INSEL-BRAUEREI

Meine Leidenschaft zum Bier entdeckte ich schon im Jugendalter, eine Brauereibesichtigung faszinierte mich so sehr, dass ich Brauwesen studierte.

DIE IDEE EINER EINZIGARTIGEN BRAUEREI

Nur das Beste für den ideellen Geschmackswert, wir bauten Maschinen nach historischem Vorbild nach und kreierten in unendlichen Versuchen unsere Rezepturen - 6 x Welt Bestes Bier beim World Beer Award sind eine großartige Anerkennung für eine so junge Brauerei.

SELTENE BIERE MIT FLASCHENREIFUNG

Ich kann mit gutem Gewissen sagen, dass niemand so braut wie wir.

Das ist der Grund, warum ich den Begriff **SELTENE BIERE** gewählt habe. Dabei geht es um wenig bekannte, vergessene oder selbst kreierte und interpretierte Bierstile. Sie sind genauso genussvoll wie Wein. Wir sind sehr glücklich, dass wir mit all dem eine kleine eigene Bierkategorie erstellt haben.

Wir freuen uns über die vielen Insel-Brauerei-Liebhaber in ganz Deutschland und etwa 20 Länder auf der ganzen Welt - ob in Frankreich, Korea, Japan oder Australien.



SELTENE BIERE - EINZIGARTIGER GENUSS AUF DER GANZEN WELT.







— SELTENE BIERE —
INSEL-BRAUEREI
 — FLASCHENREIFUNG —

SO BRAUEN WIR



SELTENE BIERE

Wir brauen nur eigene Kreationen, inspiriert von wenig bekannten, vergessenen, historischen und internationalen Bierstilen.



ZUTATEN: 27.000 KOMBINATIONEN!

In unsere Biere kommen nur die besten Rohstoffe. Wir brauen mit rund 30 Hopfensorten, 30 Malzsorten und 30 Hefesorten - 30x30x30 ergeben 27.000 Kombinationsmöglichkeiten.



3 GÄRUNGEN

Unsere Seltenen Biere gären in flachen, offenen Gärwanen. Nur so können unsere Hefen ganz ohne hydrostatischen Druck ihr komplexes Duft- und Geschmacksprofil entfalten.



FASS- UND FLASCHENREIFUNG DIE TRADITIONELLE METHODE

Wir brauen nach der traditionellen Methode mit Flaschen- und Fassreifung.

Heißt: Die obergärigen Biere bekommen eine Dosage ähnlich wie beim Champagner und reifen mindestens 10 Tage nach der Abfüllung in der Flasche und im Fass.



NATUR-WICKELPAPIER - IKONE DER SELTENEN BIERE

Um in Verbindung mit der Flaschenreifung die langanhaltende Frische und Qualität der Seltenen Biere zu garantieren, wickeln wir unsere Flaschen komplett in nassfestes Natur-Wickelpapier.





- SELTENE BIERE -

INSEL-BRAUEREI

- FLASCHENREIFUNG -



MEERJUNGFRAU

- SOUR ALE -



- FRUCHTIG | FRUITY | FRUITÉE ○○○○○○
- TROCKEN | DRY | SECHE ○○○○○○
- SAUER | SOUR | ACIDE ○○○○○○ ALC. VOL. **5,6%**

Perfekt zu Empfangssnacks, Austern, Artischocken, Graved Lachs, Avocado



FOOD PAIRING



BALTIC TRIPEL

- BELGIAN-STYLE TRIPEL -



- WEINARTIG | WINE-LIKE | RAPPELANT LE VIN ○○○○○○
- FRUCHTIG | FRUITY | FRUITÉE ○○○○○○
- WÜRZIG | SPICY | ÉPICÉE ○○○○○○ ALC. VOL. **9,5%**

Perfekt zu sehr intensivem Käse, Kürbissuppe, Pilze, Fisch in Miso, Karamell-Pralinen, Nugat



FOOD PAIRING



BALTIC GOSE

- [CONTEMPORARY] GOSE -



- WEINARTIG | WINE-LIKE | RAPPELANT LE VIN ○○○○○○
- FRUCHTIG | FRUITY | FRUITÉE ○○○○○○
- SAUER | SOUR | ACIDE ○○○○○○ ALC. VOL. **6,5%**

Perfekt zu Meeresfrüchten, Blauschimmelkäse, Ente



FOOD PAIRING



UVP FL. 0,33l 5,90€



— SELTENE BIERE —
INSEL-BRAUEREI
 — FLASCHENREIFUNG —

IPA



EAST COAST

- IPA -



FRUCHTIG | FRUITY | FRUITÉE ●●●●●○

WÜRZIG | SPICY | ÉPICÉE ●●●●○

HERB | BITTER | AMÈRE ●●●○●○ ALC. VOL. **5,6%**

Passt gut zu Grilltem, Ziegenkäse, Krabbensalat, Crème brûlée, Käsekuchen



ROAR IPA

- NEW ENGLAND STYLE IPA -

CITRUS ●●●●○

TROPIC ●●●●○

HERB | BITTER | AMÈRE ●●●○●○ ALC. VOL. **7,3%**

Passt gut zu Burger und Tex-Mex Küche



TWEET IPA

- NEW ENGLAND STYLE IPA -



CITRUS ●●●●○

TROPIC ●●●●○

HERB | BITTER | AMÈRE ●●●○●○ ALC. VOL. **6,0%**

Perfekt zu Sommersalaten und leichter Nudelküche



UVP Fl.
0,331
5,90€

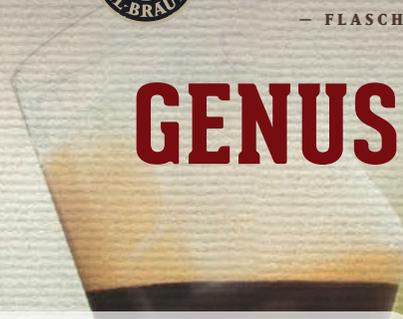


- SELTENE BIERE -

INSEL-BRAUEREI

- FLASCHENREIFUNG -

GENUSS BIERE



BALTIC ALE

- BELGIAN-STYLE PALE STRONG ALE -



TROCKEN | DRY | SECHE ● ● ● ● ○

WÜRZIG | SPICY | ÉPICÉE ● ● ● ● ○

HERB | BITTER | AMÈRE ● ● ● ● ○

ALC. VOL **7,5%**



Perfekt zu sehr würzigen und scharfen Speisen: Thai-Curry, Kürbis, Rind, Schwein, gebratener Fisch, Bauerngockel



BALTIC STOUT

- BRITISH-STYLE IMPERIAL STOUT -



SCHOKOLADE | CHOCOLATE ● ● ● ● ○

ESPRESSO ● ● ● ● ○

TROCKEN | DRY | SECHE ● ● ● ● ○

ALC. VOL **7,5%**



Passt gut zu Bitterschokolade, Pflaumenkuchen, Zimtrollen, gegrillter Banane, Praline



WEIZEN

- NEU -

UVP FL.
0,331
5,90€

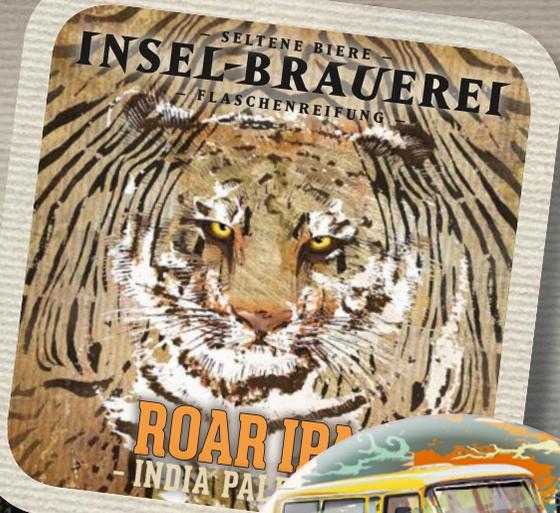


— SELTENE BIERE —
INSEL-BRAUEREI
 — FLASCHENREIFUNG —



NATURBELASSEN

FASSBIER
 — FASSREIFUNG —



EAST COAST

FRUCHTIG ●●●●○
 WÜRZIG ●●●●○
 HERB ●●●●○

ROAR IPA

CITRUS ●●●●○
 TROPIC ●●●●○
 HERB ●●●●○

TWEET IPA

CITRUS ●●●●○
 TROPIC ●●●●○
 HERB ●●●●○

BALTIC ALE

TROCKEN ●●●●○
 WÜRZIG ●●●●○
 HERB ●●●●○

ALC. **7,5%** VOL

BALTIC STOUT

SCHOKOLADE ●●●●●
 ESPRESSO ●●●●○
 TROCKEN ●●●●○

ALC. **7,5%** VOL

MEERJUNGFRAU

FRUCHTIG ●●●●○
 TROCKEN ●●●●○
 SAUER ●●●●○

ALC. **5,6%** VOL



UVP
 0,25l
 3,90€

ALLE SORTEN AUF ANFRAGE





- SELTENE BIERE -

INSEL-BRAUEREI

- FLASCHENREIFUNG -

STEAKHOUSE



EAST COAST

- IPA -

ÜBERSEEHOPFEN

- IPA -

BALTIC ALE

- BELGIAN-STYLE PALE STRONG ALE -

BALTIC DUBBEL

- BELGIAN-STYLE DUBBEL -

BALTIC STOUT

- BRITISH-STYLE IMPERIAL STOUT -

UVP FL.
0,33l
5,90€



mit Prosecco-Hefe

INSEL-BRAUEREI

— FLASCHENREIFUNG —

NATUR CIDER

— FLASCHENREIFUNG —

NATURBELASSEN

INSEL-BRAUEREI
mit Prosecco-Hefe
— FLASCHENREIFUNG —



DER ERSTE CIDER
MIT FLASCHENREIFUNG
WELTBESTES DESIGN
PRÄMIERTER GESCHMACK



NATUR CIDER

FRUCHTIG | FRUITY | FRUITÉE ●●●●●

WEINARTIG | WINE-LIKE |
RAPPELANT LE VIN ●●●●●

TROCKEN | DRY | SECHE ●●●●●

OHNE ZUCKERZUSATZ
OHNE KONSERVIERUNGSSTOFFE

ALC. **5,6%** VOL

» FLASCHENREIFUNG:

OHNE ZUCKERZUSATZ

OHNE KONSERVIERUNGSSTOFFE

2 JAHRE HALTBARKEIT

NATURBELASSEN

UVP FL.
0,331
5,90 €



— SELTENE BIERE —

INSEL-BRAUEREI

— FLASCHENREIFUNG —

BIÈRE BRUT

DIE GLORREICHE
VERFÜHRUNG



charmant *duftspiel*,
trocken, prickelnd

WEINARTIG WINE-LIKE	● ● ● ● ●	
RAPPELANT LE VIN	● ● ● ● ●	
FRUCHTIG FRUITY FRUITÉE	● ● ● ● ●	
TROCKEN DRY SECHE	● ● ● ● ●	

ALC. **10,5%** VOL

Eine prächtige Schaumkrone füllt das festliche Glas. Satter Goldglanz und ein charmantes Duftspiel erfreuen die Sinne: zartes Fruchtbukett nach Mirabelle eingebettet in einer erlesenen Holzfassnote mit dezentem Säurespiel. Die edle französische Brut-Hefe bringt Frische und sanftes Prickeln. Der trockene, elegante Körper bekommt durch die Flaschenreifung seinen edlen Schlift.



UVP FL.
0,33l
7,90€

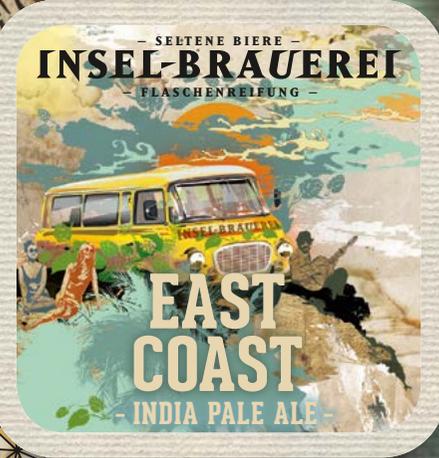


— SELTENE BIERE —

INSEL-BRAUEREI

FLASCHENREIFUNG

AUSSTATTUNG



BIERDECKEL

BIERKARTE

FLASCHEN-HOLZREGAL

BIERKARTENHALTER



— SELTENE BIERE —

INSEL-BRAUEREI

— FLASCHENREIFUNG —

GLÄSER



SOMMELIERGLAS
0,25L

APERITIFGLAS
0,25L

GOURMETGLAS
0,25L

KREIDEWASSER-GLAS

FASSBIERGLAS
0,4 L



– SELTENE BIERE –

INSEL-BRAUEREI

– FLASCHENREIFUNG –

– KONTAKT –



ANDRÉ WOHLFAHRT

Vertriebsleitung Gastronomie

Telefon +49 152 320 35 191
andre@insel-brauerei.de



ISABELLE SCHARFF

Leitung Marketing

Telefon +49 38306 238702
isabelle@insel-brauerei.de



MARKUS BERBERICH

Geschäftsführer

Mobil +49 152 34 25 84 65
markus@insel-brauerei.de



INNENDIENST

Telefon +49 38306 238700
Fax +49 38306 238709
vertrieb@insel-brauerei.de

insel-brauerei.de

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