



- CERVEZAS SELECTAS -

INSEL-BRAUEREI

- MADURACIÓN EN BOTELLA -
MÉTODO TRADICIONAL



Elaboramos esta variedad calificada de Cerveza Rara con dos cepas de ácido láctico y levadura bière brut. Sorprende con su elegante acidez afrutada, refrescante, burbujeante como una sidra especialmente seca. Una cerveza hecha para brindar, celebrar acontecimientos y disfrutar. Una auténtica tentación con nota amarga.

INGREDIENTES

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



MEERJUNGFRAU

SOUR ALE



ALC. **5,6%** VOL



Perfekt zu Empfangs-Snacks, Austern, Artischocken, Graved Lachs, Avocado



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