



- BIRRE SPECIALI -

INSEL-BRAUEREI

MATURAZIONE IN BOTTIGLIA
METODO TRADIZIONALE



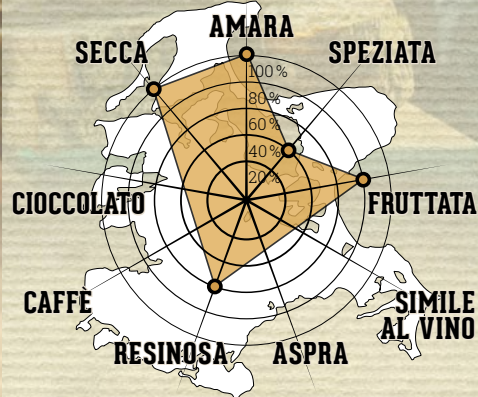
Il giallo carico risplende nel bicchiere, rifinito da una corona di schiuma dai pori sottili. Le varietà tedesche di luppolo, insieme alla maturazione su pigne e aghi di pino, creano una freschezza piacevolmente dissetante che si unisce all'invitante sapore di resina dei boschi della costa. Secca, amara, spigolosa in perfetto stile nordico e fresca come il Baltico.

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



GERMAN COAST

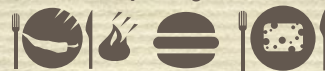
- DOUBLE IPA -



ALC. 7,5% VOL



Si abbinia perfettamente con frutti di mare, cibi piccanti della cucina asiatica, piatti al curry, burger, filetto di manzo



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
BETRIEBSLIEFER

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