



- CERVEZAS SELECTAS -

INSEL-BRAUEREI

- MADURACIÓN EN BOTELLA
MÉTODO TRADICIONAL

Una cerveza muy elegante del mar Báltico, elaborada con sal marina, finamente especiada y fermentada con una levadura bière brut. Las notas minerales marítimas con un ligero aroma de pera y membrillo cosquillean la nariz. Aterciopelada bebida espumosa con un delicado equilibrio acidulado y un acabado seco. Deliciosa, similar al vino, refrescante.

INGREDIENTES

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



BALTIC GOSE

- [CONTEMPORARY] GOSE -



ALC. **6,5%** VOL



Combina a la perfección con marisco, queso azul, pato



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

www.insel-brauerei.de



DEUTSCHER
MEISTER
DER
BIER-
SOMMELIERS
DIPLOM BRAUEREISTER
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