



ERDINGER
Weißbier

PRESSEINFORMATION

ERDINGER Kristall – der spritzige Durstlöcher

Besonders an heißen Sommertagen greifen Weißbierliebhaber zu ERDINGER Kristall, der spritzig-frischen Variante des traditionellen Weißbiers. Der Alkoholgehalt liegt bei 5,3 % vol., die Stammwürze bei 12,5°P.

Anders als die übrigen Sorten aus dem Hause ERDINGER wird kristallklares Weißbier nicht in der Flasche vergoren, sondern reift in verschlossenen Tanks. Hier entwickelt sich der weißbiertypische, hohe Kohlensäuregehalt von über sieben Gramm pro Liter, der für die charakteristische obergärige Spritzigkeit sorgt. Nach Abschluss des Gärprozesses werden die Hefezellen in einem Filtrierungsprozess entfernt, bis das Weißbier blank, d.h. kristallklar ist. Anstelle des hefetypischen Geschmacks zeichnet sich kristallklares Weißbier durch sein besonders frisches, klares Aroma aus, der hochwertige Hopfen verleiht ihm eine harmonische Bitterkeit. Sein perlender Charakter wird oft mit Champagner verglichen.

Ein harmonischer Begleiter zum Essen

ERDINGER Kristall wurde in einer Bierprobe der Genießer-Zeitschrift „Savoir Vivre“ getestet. Das Ergebnis: „Das verkostete Kristallweizen aus Erding passe – man trinke und staune – wegen seines jugendlich unbekümmerten Charakters besonders gut zu fruchtigen Sorbets und gegrilltem Fisch“, mutmaßte ein Verkoster. „In der Tat lieferte das Weizenbier mit einem lebendigen Antrunk und einem Körper voll launiger Süße einen harmonischen Kontrast zum Filet vom Bach-Saibling mit Ofentomaten und Basilikum im Strudelblatt“.

Alkohol 5,3 % vol. | Stammwürze 12,5°P | kcal/kJ pro 100 ml 44/185



PRIVATBRAUEREI SEIT 1886

Pressestelle ERDINGER Weißbräu