



ERDINGER
Weißbier

PRESSEINFORMATION

ERDINGER Pikantus - Aperitif für Genießer

Zu einem vollendeten Menü gehört ein Auftakt nach Maß: Ein Aperitif macht Lust auf kommende Genüsse. Die bayerische Interpretation dieses Themas überrascht auch versierte Genießer. Denn Starkbiere, eine echte Domäne heimischer Braukunst, eignen sich wunderbar als Ouvertüre zu einem gelungenen Festmahl. Zum Beispiel der ERDINGER Pikantus: Mit seinem vielschichtigen Aromenspiel ist dieses Bockbier der Extraklasse eine vollmundige Anregung der Geschmackssinne.

Für einen echt bayerischen Aperitif wird eine Flasche ERDINGER Pikantus auf zwei Gläser aufgeteilt. Rotweingläser eignen sich hierzu ideal. Mit seiner dunklen Farbe und der feinen, cremigen Schaumkrone erfreut der Pikantus zunächst das Auge. Im Mund entfaltet er sich malzig-rund, ein Hauch von Muskat trifft auf eine feine Edelnougat-Note. Prickelnde Kohlensäure harmoniert wunderbar mit einer leichten Süße, weich und fein klingt der Pikantus aus. In Einklang mit dem Reinheitsgebot und in bester bayerischer Brautradition überzeugt der Pikantus als kraftvoller Aperitif.

Alkohol 7,3 % vol. | Stammwürze 16,7°P | kcal/kJ pro 100 ml 63/260



PRIVATBRAUEREI SEIT 1886

Pressestelle ERDINGER Weißbräu

kiecom GmbH ♦ Nicole Eismann ♦ Rosental 10 ♦ 80331 München ♦ Telefon 089/23 23 62-0 ♦ Fax 089/23 23 62-20 ♦ eismann@kiecom.de ♦
www.erdinger.de