



**ERDINGER**  
*Weißbier*

## PRESSEINFORMATION

### Für die richtige Würze im Leben: ERDINGER Urweisse

Wer es bodenständig mag, wird die süffige Urweisse lieben. Mit ihrem ausgeprägt obergärigen Profil und der kräftigen Hefenote ist sie ein urig-bayerisches Weißbierschmankerl – Freunde vollmundiger Genüsse kommen hier auf ihre Kosten. Durch die besonders intensiv gerösteten Malze leuchtet sie dunkel bernsteinfarben, dazu sorgt feine Hefe für eine satte, weißbiertypische Trübung. Als Krönung sitzt oben die feine Schaumkrone.

Den weichen Antrunk begleiten herzhafte Weizenmalz- und Karamellaromen, in die sich fein abgestimmt Gewürznelke, Banane und Hefe mischen. Vollmundig-fruchtig schmeicheln sie dem Gaumen. In schöner Symbiose mit dem Malz folgt der Hopfen im Abgang – sonnengereiften Aromahopfen aus der benachbarten Hallertau haben die Braumeister ausgesucht. Ein spritziger Auftritt ist der Urweissen gewiss. Sie enthält etwas mehr Kohlensäure als die anderen ERDINGER Weißbiere, was sie zum prickelnden Geschmackserlebnis macht.

### Euro-Flasche erinnert an vergangene Zeiten

So ist die ERDINGER Urweisse ein Unikat, dessen Ursprung nicht traditioneller sein könnte: Das Rezept stammt noch aus den Gründungstagen der Brauerei im Jahr 1886. Dass sie streng nach dem Reinheitsgebot gebraut wird, ist bei ERDINGER selbstverständlich. An frühere Zeiten erinnert auch die aus dem Ruhestand zurückgeholte Euro-Flasche mit dem nostalgischen Etikett. Als Musterexemplar altbayerischer Braukunst passt dieses rustikale Weißbier bestens zu heimischen Gerichten. Aber auch mit Pizza und Pasta geht die Urweisse eine genüssliche italo-bayerische Liaison ein. Am besten schmeckt die süffige Spezialität übrigens aus dem eigens angefertigten, mundeblasenen Weißbierglas.

Alkohol: 4,9 % vol.  
Stammwürze: 11,9 °P  
kcal/kJ pro 100 ml: 42/175



**PRIVATBRAUEREI SEIT 1886**

Pressestelle ERDINGER Weißbräu