



# ERDINGER

## Weißbier

### ERDINGER Urweisse – von guter altbayrischer Art

Ein bodenständiges Schmankerl für alle, die kräftige bayrische Hefenoten lieben: die ERDINGER Urweisse. Ihr ausgeprägt obergäriges Profil bringt weißbiertypische Nuancen von reifer Banane und Gewürznelke ins Spiel. Für die bernsteinfarbene Urweisse verwenden die Braumeister von ERDINGER Weißbräu Karamellmalz. Mit seinen röstigen Anklängen sorgt es für einen herzhaften Charakter – ein vollmundig-süffiger Genuss! Der etwas höhere Kohlensäuregehalt macht die Urweisse zum prickelnden Geschmackserlebnis. Gebraut nach dem Bayerischen Reinheitsgebot aus Wasser, Malz, Hopfen und Hefe.

Das Rezept stammt noch aus den Gründungstagen der Privatbrauerei im Jahr 1886. Abgefüllt wird dieser „Gruß aus der Brauereigeschichte“ in die altbewährte Euro-Flasche. Auch beim Etikett durfte es ein bisschen nostalgisch zugehen; es zeigt ein Wahrzeichen der Herzogstadt Erding, den historischen „Schönen Turm“. Am besten schmeckt die süffige Spezialität aus dem eigens dafür entwickelten, mundgeblasenen Weißbierglas.

**Alkohol** 4,9% vol. | **Stammwürze** 11,9°P | **Brennwert** 175 kJ / 42 kcal pro 100 ml  
**KH** 2,4g pro 100 ml | **BE** 0,2 BE pro 100 ml



PRIVATBRAUEREI SEIT 1886