



ERDINGER
Weißbier

ERDINGER Dunkel – eine Spezialität für Kenner

Liebhaber von kräftigen Aromen wissen ERDINGER Dunkel als echte Spezialität zu schätzen. Denn dieses Weißbier ruht in sich, vollmundig und außergewöhnlich harmonisch. Beim ersten Schluck entfaltet sich ein Mehrklang von ausgesuchten dunklen Weizen- und Gerstenmalzen. Mit ihren edlen Röstaromen geben sie dem Dunklen seinen starken Charakter. Eine lebendige Kohlensäure umspielt die Zunge, dazu setzt die einzigartige ERDINGER Hefe ihren obergärigen Akzent. Was macht es so herrlich süffig? Seine Balance von Malznoten mit ihrem Touch an Süße und einem erfrischenden Ausklang, der lange am Gaumen nachhallt.

Für den letzten Schliff setzt die Privatbrauerei ERDINGER Weißbräu auf die Bayerische Edelreife, zweifach kultiviert. Dabei reift das Weißbier nach der Hauptgärung in aller Ruhe ein zweites Mal in der Flasche. So können sich feinste Geschmacksnuancen, ein vielschichtiges Gesamtaroma und die angenehme Frische entfalten. Gebraut nach dem Bayerischen Reinheitsgebot.

Geburtstagsgeschenk der Braumeister

ERDINGER Dunkel ist ein maßgeschneidertes Geschenk der Braumeister zum 50. Geburtstag von Brauerei-Inhaber Werner Brombach. Für ihren „Bräu“ zogen sie 1989 alle Register des Brauhandwerks. Aromatisch sollte ihr Weißbier sein, mit Tiefgang – eine ausgereifte Spezialität, wie sie Werner Brombach als Brauer mit Leib und Seele gebührt. Der Beschenkte fand so großen Gefallen daran, dass er das Dunkle 1990 auf den Markt brachte.

Alkohol 5,3 % vol. | **Stammwürze** 12,8 °P | **Brennwert** 200 kJ / 48 kcal pro 100 ml
KH 3,1 g pro 100 ml | **BE** 0,27 BE pro 100ml

