



ERDINGER

Weißbier

ERDINGER Festweiße – Spezialität zur Festsaison

So kernig wie ein bayerisches Fest: die ERDINGER Festweiße. Für dieses Braukunststück ziehen die Braumeister von ERDINGER Weißbräu alle Register. Süffig soll die Festweiße sein, denn mit ihr wird nach Herzenslust gefeiert.

Meisterhaft verbinden sich geschmeidige Malzaromen und eine griffige Hopfenbittere zu einem sehr ausgewogenen Geschmack. Die Bayerische Edelreifung sorgt für die feinperlige Kohlensäure und die sortentypische Spritzigkeit. Dafür lassen wir das Weißbier nach der Hauptgärung ein zweites Mal in der Flasche reifen. Süffig, kräftig und vollmundig – die Festweiße macht jedes „Prosit der Gemütlichkeit“ zum unwiderstehlichen Genuss.

Als Spezialität für die Festsaison wird sie extra zum Herbstfest in Erding eingebraut und im Festzelt der Privatbrauerei ausgeschenkt. Zur Volksfestzeit ist sie auch im regionalen Handel erhältlich. Gebraut nach dem Bayerischen Reinheitsgebot.

„Gut is'heuer“

Eine Bierprobe am Tag vor der offiziellen Eröffnung läutet die Festsaison in Erding ein. Mit einem ersten Schluck klären Vertreter der Stadt, der Privatbrauerei und der Festwirt alljährlich die Frage: Haben die ERDINGER Braumeister ihrem Ruf wieder alle Ehre gemacht? Kurz und bündig bestätigt dann die traditionelle Formel „Gut is' heuer“, dass der Sud gelungen ist.

Im ERDINGER Festzelt wird die Festweiße zur besseren Kühlung in Steingut-Maßkrügen ausgeschenkt.

Alkohol 5,7% vol. | **Stammwürze** 13,2°P | **Brennwert** 200 kJ / 48 kcal pro 100 ml
KH 3,1gpro 100 ml | **BE** 0,27 BE pro 100 ml

