



ERDINGER
Weißbier

ERDINGER Schneeweisse – so schmeckt der Winter

Ein Schmankerl für die kalte Jahreszeit: Die feinwürzige ERDINGER Schneeweisse macht gemütliche Stunden im Herbst und Winter zum Hochgenuss. Dieses bernsteinfarbene Weißbier schmeckt durch seine samtweichen Malzaromen und eine Spur von Süße sehr geschmeidig. Den kräftigen Körper begleiten delikate Noten von roten Beeren und Nüssen. Dazu prickelt die Kohlensäure ausgesprochen fein auf der Zunge, während eine dezente Hopfenbittere dem Abgang Struktur gibt. Ob am Kaminfeuer oder in geselliger Runde – die Schneeweisse ist eine süffige Spezialität für alle, die es charaktervoll mögen!

Für den letzten Schliff setzt die Privatbrauerei ERDINGER Weißbräu auf die Bayerische Edelreifung, zweifach kultiviert. Dabei lassen die Braumeister das Weißbier nach der Hauptgärung in aller Ruhe ein zweites Mal in der Flasche reifen. So können sich in aller Ruhe feinste Geschmacksnuancen und ein vielschichtiges Gesamtaroma entwickeln. Gebraut nach dem Bayerischen Reinheitsgebot. Die ERDINGER Schneeweisse gibt es von Oktober bis Februar.

Das erste Winter-Weißbier

1998 überraschte die Privatbrauerei ERDINGER Weißbräu mit der Schneeweissen, dem ersten Winter-Weißbier überhaupt. Seither freuen sich viele Genießer auf den Oktober, wenn es wieder heißt: Die Schneeweisse ist da! Natürlich ist ihr wunderbarer Geschmack die Hauptsache. Aber auch das Etikett wirbt charmant um Aufmerksamkeit. Mit tief verschneitem Wald und der Schneekrone auf dem Logo zeigt es die schönen Seiten des Winters.

Alkohol 5,6 % vol. | **Stammwürze** 12,9°P | **Brennwert** 200 kJ / 48 kcal pro 100 ml
KH 3 g pro 100 ml | **BE** 0,27 BE pro 100 ml

