



ERDINGER
Weißbier

ERDINGER Weißbier mit feiner Hefe – das Original seit 1886

Die Krönung bayerischer Braukunst: ERDINGER Weißbier mit feiner Hefe. Der Klassiker aus der Privatbrauerei ERDINGER Weißbräu vereint feinwürzige Malzaromen mit einer milden Hopfenbittere. Das Geheimnis seines eleganten Geschmacks liegt in den einzigartigen ERDINGER Brauhefen. Sie verleihen die fruchtigen Noten und die unverwechselbare Frische. Den letzten Schliff erhält ein ERDINGER Weißbier durch eine weitere Besonderheit: 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 kann es seine herrliche Spritzigkeit und das harmonische Zusammenspiel der Aromen entfalten. Jeder Schluck macht Lust auf mehr!

Das streng geheime Rezept stammt aus den Gründungstagen der Privatbrauerei und ist über 130 Jahre alt. Gebraut nach dem Bayerischen Reinheitsgebot aus Wasser, Malz, Hopfen und Hefe. Sonst nichts.

Alkohol 5,3 % vol. | **Stammwürze** 12,6 °P | **Brennwert** 185 kJ / 44 kcal pro 100 ml
KH 2,6 g pro 100 ml | **BE** 0,22 BE pro 100 ml



PRIVATBRAUEREI SEIT 1886