

Erdinger Weißbier

Besonderheit:

Traditionelle Flaschengärung; Rezept über 130 Jahre alt. Platz 3 als "beliebteste Biermarke Deutschlands" 2017, Quelle: Handelsblatt und YouGov



Glasform

	Aussehen		goldgelb , Trübung (opal)
	Geruch		Hefe, Malz, leicht fruchtig
	Geschmack		ausgewogen Hefe, Brot, Malz, etwas Zitrus
	Mundgefühl		spritzig, vollmundig
	Bittere		mild, nur am Ende zu erahnen
	Speiseempfehlung		Brotzeit, Früchte/Obst, Geflügel, Käse mild
	Anlass		gesellige Runde, TV Abend, Frührschoppen

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Erdinger Weißbier, ein Weizenbier aus der Privatbrauerei Erdinger Weißbräu in Erding, ist auf der ganzen Welt bekannt und beliebt. Das Bier vereint würzige Malzaromen und einen Hauch von Hopfenbittere. Der fein-fruchtige Geschmack der Brauhefe ergänzt dieses Profil harmonisch. Laut der Brauerei ist das Bier selbst auch vegan. Nur bei der Etikettierung kann nicht mit Sicherheit gesagt werden, dass der Leim vegan ist. Aussehen und Mundgefühl: Das Erdinger Weißbier zeigt sich im Glas mit einer festen, feinporigen und cremigen Schaumkrone, unter der die Kohlensäure herrlich prickelnd nach oben steigt. Die Farbe des Biers ist dunkelgelb bis golden und dabei nur leicht hefetrüb (opal). Beim Trinken spürt man das perlige Sprudeln im Mund, das was Weizenbier erfrischend und süffig macht. Die leichte Hopfennote rundet den Geschmack im Mund ab. Geruch und Geschmack: Das Aroma des Biers wird von harmonisch abgestimmten Malz- und Hefenoten geprägt. Einen feinen Duft von Zitrus und Banane kann man schon beim Riechen erahnen.



zeigt sich das Erdinger Weißbier vollmundig und im Antrunk erfrischend und leicht säuerlich. Brotige Malzaromen befördern, die perfekt mit der Hefe abgestimmt ist. Die aromatische Hopfenwürze in Verbindung mit den mild-säuerlichen de Weizenbierformulierung hervorragend ab und sorgt für eine angenehme Frische beim Trinken. Mild, elegant und mit einem in Verbindung mit dem Erdinger Weißbier daher. Dazu passt das Erdinger Weißbier: Das milde Weizenbier ergänzt vielfältige Speisen besonders gut. Zu einer zünftigen Brotzeit kann es ebenso kombiniert werden wie zu einer milden GEDIG-Platte. Wer die Fruchtigkeit von Obst und Bier besonders hervorheben möchte, kann das Erdinger Weißbier auch zu Obst und Früchten oder einem Obstkuchen genießen. Beim Grillen harmoniert das Weißbier perfekt mit Geflügel.

