



PRESSEINFORMATION

Winterlicher Weißbiergenuss: ERDINGER Schneeweiße

Ein Schmankerl für die kalte Jahreszeit ist die ERDINGER Schneeweiße. Die Saison beginnt Mitte Oktober – dann haben die ersten feinen Malze aus der Sommerernte, plus eine längere Reifezeit, ein besonders würziges Weißbier hervorgebracht. Der kräftige, vollmundige Geschmack und ein Alkoholgehalt von 5,6% vol machen diese obergärige Spezialität zu einem Hochgenuss, wenn es draußen kalt und dunkel wird. Ob solo oder im Duett mit deftigen Wintergerichten, die Schneeweiße sorgt in jedem Fall für Freude am Gaumen.

Bei dem winterlich verschneiten Etikett und der schönen Bernsteinfarbe der Schneeweißen kommen auch die Augen auf ihre Kosten. Und das seit nunmehr 14 Jahren: 1998 war ERDINGER Weißbräu die erste Brauerei, die ein Winter-Weißbier auf den Markt brachte. Von Kennern wird die Schneeweiße mittlerweile alljährlich freudig erwartet; für Handel und Gastronomie ist das Saisonbier ein zeitlich begrenztes Zusatzangebot in einer absatzstarken Zeit.

ERDINGER Schneeweiße wird national vertrieben und ist im Handel von Oktober bis Februar erhältlich. Für die Gastronomie stellt die Privatbrauerei eigene Schneeweiße-Gläser und Tischaufsteller bereit.



PRIVATBRAUEREI SEIT 1886

Pressestelle ERDINGER Weißbräu