

# Erdinger Weiss



## **Dettaglio tecnico:**

Produttore: Privatbrauerei Erdinger Weissbrau

Nazione: Germania

Colore: giallo paglierino

Tipologia: Weizen Weisse

Fermentazione: Alta

Gradi Plato: 13,5°

Gradazione: 5,3%

Temperatura di servizio: 6/8°

Formato CI 50 x 12

## **Descrizione:**

L'Erdinger è la tipica birra di frumento bavarese. Viene prodotta dall'omonima Brasserie, secondo il disciplinare emanato in Baviera nel lontano 1516 per la difesa della genuinità della birra.

E' la più importante fabbrica di birre di frumento in Germania e nel mondo, con una produzione che supera abbondantemente il milione di ettolitri.

Grazie al mantenimento della tecnica tradizionale della doppia fermentazione, che prevede l'eliminazione dei lieviti esauriti dopo l'alta fermentazione in tino e l'aggiunta di lieviti freschi nella bottiglia, viene prolungata la freschezza della birra e si conservano le caratteristiche organolettiche tipiche delle weiss.

## **Note di degustazione:**

Colore giallo paglierino e schiuma fine, compatta, aderente e persistente. Al naso, intriganti note fruttate, dolci e agrumate, che rievocano quelle del mandarino. Al gusto è la tipica weizen tedesca: chiara e frizzante, con aroma intenso e dissetante.

Abbinamenti: antipasti di salumi e formaggi, primi piatti, carni bianche e maiale