



ERDINGER

Weißbier

ERDINGER Pikantus regt die Geschmackssinne an

Vielschichtig und intensiv – der Pikantus ist ein edles Meisterwerk bayerischer Braukunst. Mit seiner komplexen Aromenfülle regt der dunkle Weizenbock aus der Privatbrauerei ERDINGER Weißbräu die Geschmackssinne wunderbar an. Malzbetont und rund entfaltet sich der Körper mit Noten von Pflaume sowie dunkler Schokolade und Süßholz. Dazu setzt die prickelnde Kohlensäure einen frischen Kontrapunkt. Sein samtig-weicher Charakter bleibt lange am Gaumen.

Traditionell reift der Pikantus ein zweites Mal in der Flasche. Dank dieser Bayerischen Edelreifung, zweifach kultiviert, können sich feinste Geschmacksnuancen, ein vielschichtiges Gesamtaroma und die angenehme Frische entfalten. Als bayerischer Aperitif ist der ERDINGER Pikantus ein wunderbarer Auftakt zu einer festlichen Mahlzeit – dazu wird eine Flasche auf zwei Genießergläser oder größere Weingläser verteilt.

Der Pikantus ist nicht nur zur Starkbierzeit, sondern ganzjährig erhältlich. Gebraut nach dem Bayerischen Reinheitsgebot.

Woher der Pikantus seinen Namen hat

Bei ERDINGER Weißbräu wurde seit 1960 ein heller Weizenbock gebraut. Als 1969 ein Sud dunkler geriet, gaben ihm die Braumeister eine Chance und wurden belohnt: Er reifte zu einer wahren Delikatesse mit aromatisch-pikantem Geschmack. Seither wird er dunkel eingebraut, am Rezept wurde noch ein wenig gefeilt und ein passender Name war auch gleich gefunden.

Alkohol 7,3 % vol. | **Stammwürze** 16,7 °P | **Brennwert** 260 kJ / 63 kcal pro 100 ml
KH 3,8 g pro 100 ml | **BE** 0,32 BE pro 100 ml



PRIVATBRAUEREI SEIT 1886