

DER ORIGINAL WEISSBIERKNIGGE



PRIVATBRAUEREI SEIT 1886



Mit besten Empfehlungen

Hendrik Thoma

Hendrik Thoma, Master Sommelier

W

*eißbier erobert weiterhin weltweit die
Getränkemarkten. So mancher Bierfreund registriert's mit
heimlicher Freude, Skeptiker „rümpfen die Nase“.
Grund genug für ERDINGER Weissbier, einen ausgewiesenen
Geschmacks-Experten zum Thema Weissbier zu befragen.*

*Hendrik Thoma, Master Sommelier und Chef Sommelier im
Hamburger Hotel Louis C. Jacob, stellt fest, dass Weissbier viel mehr
als ein robuster Durstlöcher mit hoher Biergartentauglichkeit ist.*

*Wer das prickelnde Weissbier aus Bayern einem Geschmackstest
unterzieht, wird feststellen, dass gerade diese Spezialität vielseitige
Qualitäten besitzt, die besonders verwöhnte Gaumen erfreuen.“*

*Er vergleicht Weissbier mit körperreicheren, cremigen Weinen wie
Chardonnay oder Grauburgunder, die im Holzfass ausgebaut wurden.*

*„Es ist fruchtig, feinperlig, erfrischend – was dem Weinliebhaber
wie die Charakterisierung eines spritzigen Weissweines klingt,
trifft auch auf Weissbier zu.“*

*Was Sie sonst schon immer über Weissbier erfahren wollten –
hier finden Sie alles Wissenswerte für Genießer.*





Aufbewahren

Weißbier sollte bei Temperaturen zwischen 8 und 12 °C, dunkel und im Stehen aufbewahrt werden. Häufige Temperaturschwankungen und Licht können Weißbier schädigen. Bei liegender Lagerung wirbelt die Hefe beim Einschenken zu stark hoch, das Weißbier schäumt über. Vor Ablauf des Verfallsdatums genießen.

Warm oder kalt

Für Weißbier als typisches Kaltgetränk gilt eine Trinktemperatur zwischen 5 und 12 °C als optimal. Bei höheren Temperaturen werden zwar mehr Aromakomponenten freigesetzt, allerdings entbindet sich die Kohlensäure schneller, das Weißbier wird schneller lack (schal).





Passende Gläser

Zum Weißbier gehören hohe, schlanke Gläser mit einer nach oben erweiterten Öffnung, die die Entwicklung des Aromas unterstützt. Krüge aus Steingut halten zwar die Temperatur besser, der dicke Rand beeinträchtigt aber das Trinkgefühl.

Weißbiertgläser sollten am besten mit der Hand gespült werden. Bei der Reinigung in einer Geschirrspülmaschine sollte man darauf achten, dass keine Spülmittelrückstände im Glas sind, und die sauberen Gläser sollten innen nicht nachpoliert werden. Beides kann eine gute Schaumbildung verhindern.





Einschenken

Das Glas kalt ausspülen, leicht schräg halten und langsam einschenken. Keinesfalls den Flaschenhals in das Bier tauchen. Einen fingerbreiten Rest in der Flasche behalten, mit leicht kreisenden Bewegungen die Hefe in Schwung bringen und einschenken. Die Hefe gehört unbedingt mit ins Glas!

Finger weg

Zitronenschalen oder Reiskörner haben im Weißbier nichts verloren. Sie machen es nicht frisch, sondern im Gegenteil schal.





Schaum

Die Krönung eines gut eingeschenkten Weißbieres – im wahren Sinne des Wortes. Schaum sollte feinporig, fast sahnig sein, je kompakter, desto besser. Guter Schaum steht rund 220 Sekunden und hinterlässt beim Trinken „Absatzringe“ am Glas.

Kohlensäure

Weißbier sollte durch seinen erhöhten Kohlensäureanteil prickelnd-frisch wirken – mit feinen Perlen. Das ist ein absolutes Qualitätskriterium! Fehlt das Prickeln, ist das Weißbier schal.





ANDREAS FORSTER
Schanktechnik

„Beim ERDINGER Weißbräu, da spürt man noch die Lebensfreude, da steht man zu seinem Bier und seinem Unternehmen. Das ist jedem Einzelnen wie auch dem Inhaber eine Herzensangelegenheit.“

ERDINGER WEISSBRÄU
PRIVATBRAUEREI SEIT 1886

Transparenz und Trübung

Weißbier kann blank (ohne Trübung, klar), opal (leichter Schleier) oder trüb (durch Hefezellen) sein. Hier geht es vor allem um die Optik, auf den Geschmack hat die Trübung kaum Einfluss.

Farbe

Halten Sie zur Farbprüfung das Glas gegen eine Lichtquelle oder vor eine weiße Oberfläche. Klassisches helles Weißbier liegt zwischen strahlendem Hellgelb bis bernsteinfarbbräunlichen Tönen. Unerwünscht sind Graustiche. Lassen Sie sich nicht täuschen: Oft wird mit helleren Tönen leichteres Bier, mit dunkleren stärkeres Bier assoziiert. Falsch! Die Farbe sagt nichts über die Stärke des Weißbieres aus.



