



Oktoberfestbiere 2022 im Vergleich



Den Münchner Oktoberfestbieren ist gemeinsam:

- alle Biere weisen eine exzellente Gesamtqualität auf •
- alle Biere besitzen ein glanzklares, brillantes Aussehen •
- alle Biere besitzen eine feinporige, stabile Schaumkrone •
- alle Biere sind angenehm spritzig und frisch •

Sensorischer Vergleich

Ausschank	Augustiner	Hacker-Pschorr	Hofbräu	Löwenbräu	Paulaner	Spaten
Reihenfolge	Paarung 2	Paarung 1	Paarung 3	Paarung 1	Paarung 2	Paarung 3
Farbe	Leuchtendes Strohgelb, wie reife Gerste in der Sommersonne.	Kräftig Bronzefarben	Leuchtend goldfarben	Kräftig goldgelb	Sattes goldgelb	Leuchtend goldfarben
Aroma	Frisches, leicht blumiges Hopfenaroma mit einer dezenten Süße von karamellisiertem Malz.	Ausgeprägt malzaromatisch, betonte Hopfenblume, charaktervoll.	An Honig und Biscuit erinnernde Malznoten, in Kombination mit floralen und citrus Hopfenaromen.	Ausgeprägt malzaromatisch mit ausgewogener frischer Hopfennote.	Ausgewogen malz- und hopfen-aromatisch, unterlegt mit weichen Aromanoten.	Malznoten im Vordergrund, unterlegt von einer frisch-floralen Hopfennote.
Körper	Vollmundig und trotzdem unverkennbar schlank.	Vollmundiger und markanter Körper.	Markanter, malzbetonter aber erfrischender Körper, mit hellen Karamell- und Honignoten.	Vollmundiger Körper mit einer ausgewogenen Balance von Süße & Bittere.	Satt und rund im Körper.	Vollmundiger Körper, begleitet von charakteristischen Hopfenaromen.
Bittere	Harmonisch und gefühlvoll eingebundene Bittere aus feinstem Aromahopfen.	Deutliche, feinherbe Hopfenbittere, wohlklingend im Abgang.	Gut eingebettete, ausbalancierte Hopfenbittere.	Ausgeprägte kräftige, feinherbe Hopfenbittere.	Sehr milde und feine Bittere die, nie aufdringlich wirkt.	Sehr dezente harmonische Hopfenbittere.
Abgang	Aus dem Holzfass seidig weich und erfrischend kühl bis zum nächsten Schluck.	Kräftiges malzbetontes Finale.	Angenehme Restsüße, in der sich das Honigaroma wiederfindet, gepaart mit ausklingenden Grapefruitnoten.	Harmonischer, süffiger Abgang.	Voll und schlank im Abgang.	Sehr mild und weich im Abgang.

Analytischer Vergleich

	Augustiner	Hacker-Pschorr	Hofbräu	Löwenbräu	Paulaner	Spaten
Stammwürze (%)	13,75	13,7	13,8	13,8	13,6	13,7
Alkohol (vv%)	6,3	6,0	6,2	6	6,0	5,9
Farbe (EBC)	6,2	12	8,5 – 9,0	7,3	9	6,6
Bittere (EBU)	18	25	24	26	22	23

Verantwortliche Braumeister	Andreas Brunner	Rainer Kansy	Rolf Dummert Sebastian Utz	Bernd Kräußel	Christian Dahncke	Friedrich Geiger
------------------------------------	------------------------	---------------------	---------------------------------------	----------------------	--------------------------	-------------------------

