

Die Oktoberfestbiere 2023 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	Paarung A	Paarung B	Paarung A	Paarung C	Paarung C	Paarung B
Farbe	Helles Strohgelb, wie erntereife Gerste in der Münchner Schotterebene	Heller Bernstein	Leuchtend Goldfarben	Kräftig goldgelb	Goldgelb	Leuchtend gelb & strahlend klar
Aroma	Eine Symphonie aus harmonisch süßen Malz- und floralen Hopfentönen	Betont Malzaromatisch, Karamellnoten gepaart mit einer feinen Hopfenblume	An Honig und Bisquit erinnernde Malznoten, in Kombination mit floralen und citrus Hopfenaromen	Signifikante Hopfenblume mit feinem Malzaroma im Geruch, gepaart mit dezenten fruchtigen Noten im Antrunk	Malzig-würzige Noten mit einer ausgewogenen Hopfennote	Rein und frisch im Antrunk, unterlegt mit feinen heimischen Fruchtaromen, begleitet von einer floralen Hopfennote
Körper	Kräftig, aber nicht aufdringlich, schlank und dennoch vollmundig	Kraftvoller, voluminöser Körper mit dem gewissen Wow Effekt	Markanter, malzbetonter aber erfrischender Körper, mit hellem Karamell- und Honignoten	Vollmundiger Körper mit einer Balance aus Süße und Bittere	Malzaromatisch mit weichem breitgefächertem Aromaspektrum	Voller, kräftiger Bierkörper mit zarten Malz- und Nussaromen
Bittere	Elegante und ausgewogen weiche Bittere aus feinstem Aromahopfen	Feinherbe Hopfenbittere, die den Charakter des Bieres widerspiegelt	Gut eingebettete, ausbalancierte Hopfenbittere	Charakteristische, ausgewogene feinherbe Hopfenbittere	Feine Hopfenbittere, die dezent mit dem Gaumen spielt	Milde Bittere mit eingebetteter Hopfennote
Abgang	Aus dem Holzfass unwiderstehlich frisch und geschmeidig kühl	Würziger, hopfenaromatischer Nachhall	Angenehme Restsüße in der sich das Honigaroma wiederfindet, gepaart mit ausklingenden Grapefruitnoten	Betonte runde und florale Hopfennote im Abtrunk	Sehr gut ausbalanciert, festlich, vollmundig, süffig getreu dem Motto Gut, besser Paulaner	Leicht süßlich & hopfenaromatisch mit sanfter Bittere

Analytischer Vergleich

	Augustiner	Hacker-Pschorr	Hofbräu	Löwenbräu	Paulaner	Spaten
Stammwürze (%)	13,7	13,8	13,8	13,8	13,7	13,7
Alkohol (vv%)	6,2	6,0	6,2	6,1	6,0	5,9
Farbe (EBC)	6,1	12	8,5-9	7,8	9	7,0
Bittere (EBU)	17	25	23	25	22	23

Verantwortliche Braumeister	Andreas Brunner	Rainer Kansy	Rolf Dummert	Bernd Kräußel	Christian Dahncke	Bernd Kräußel
------------------------------------	-----------------	--------------	--------------	---------------	-------------------	---------------