Die Oktoberfestbiere 2024 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
Farbe	Traditionell das hellste Wiesnbier. Strohfarben und hell leuchtend.	Heller Bernstein	Leuchtend goldgelb	Kräftig goldgelb	Goldgelb	Leuchten goldfarben
Aroma	Eine, für Augustiner unverkennbare, hefe-frische Note gepaart mit blumigen Hopfentönen.	Ausgeprägt malzaromatisch, betonte Hopfenblume	Auf Citrusnoten des Hopfens folgt ein dezent alkoholischer Geruch, der in das Getreidearoma des Malzes übergeht.	Deutliche Hopfenblume gepaart mit fruchtigen Noten im Antrunk	Malzig-würzige Noten mit einer ausgewogenen Hopfennote	Malzaroma im Vordergrund begleitet von einer harmonischen Hopfennote
Körper	Ein fein ausbalancierter Malzkörper, der durch seine dezente süße unwiderstehlich schlank wirkt.	Kraftvoller, voluminöser Körper	Ein ausgewogener, malzbetonter und erfrischender Körper	Vollmundiger Körper mit einer Balance aus Malznoten und Hopfenaromen	Mild und rund im Körper	Vollmundiger Körper unterlegt von leichter Malzsüße
Bittere	Feinster Hallertauer Aromahopfen verleiht dem Bier eine samtig weiche Bittere.	Deutliche feinherbe Hopfenbittere, wohlklingend im Abgang	Gut eingebettete, ausbalancierte Hopfenbittere	Ausgeprägt kräftige, feinherbe Hopfenbittere	Feine Hopfenbittere, die nie aufdringlich wirkt	Feine Hopfenbittere im Nachtrunk
Abgang	Aus dem Holzfass besonders mild und erfrischend kühl.	Würziger, hopfenaromatischer Nachhall	Harmonische Restsüße, auf der Zunge prickelnde Rezenz mit angenehm nachklingender Bittere	Floraler dezent süßer Abgang	Sehr gut ausbalanciert, festlich, vollmundig, süffig getreu dem Motto Gut, besser Paulaner	Süffig süß und hopfenaromatisch im Abtrunk

Analytischer Vergleich

	Augustiner	Hacker-Pschorr	Hofbräu	Löwenbräu	Paulaner	Spaten
Stammwürze (%)	13,75	13,8	13,8	13,8	13,7	13,7
Alkohol (vv%)	6,3	6,0	6,1	6,1	5,9	5,9
Farbe (EBC)	6,1	11	9	7,3	9	7,0
Bittere (EBU)	18	23	20	27	21	25

Verantwortliche Braumeister	*Andreas Brunner*	*Rainer Kansy*	*Rolf Dummert*	*Bernd Kräußel*	*Markus Hübner*	*Thomas Plößl*