



# Oktoberfestbiere 2019 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

	<b>Augustiner</b>	<b>Hacker-Pschorr</b>	<b>Hofbräu</b>	<b>Löwenbräu</b>	<b>Paulaner</b>	<b>Spaten</b>
<b>Farbe</b>	Kräftig leuchtendes Strohgelb	Heller Bernstein	Leuchtend bronzefarben	Attraktiv goldgelb	Sattes goldgelb	Leuchtend goldfarben
<b>Aroma</b>	Dezent malzige Aromen im Zusammenspiel mit einer frischen, klassischen Hopfennote.	Kräftig malzaromatisch, Aromen von Honig und hellem Karamell	An Biskuit erinnernde Malznoten, in Kombination mit citrusartigen Hopfenaromen	Feine und anmutige Hopfenblume im Vordergrund gepaart mit dezenten fruchtigen Noten	Perfekte Balance zwischen leichten Malzaromen und dezenten Hopfennoten.	Rein und frisch im Antrunk, unterlegt mit feinen Estern und einer floralen Hopfennote.
<b>Körper</b>	Zart und kräftig zugleich.	Vollmundig und markant! Ein Bier mit eigenständigem Charakter.	Markanter, malzbetonter Körper	Vollmundiger, majestätischer Körper, begleitet von charakteristischen Hopfenaromen	Abgerundet und sündhaft süffig.	Voller & kräftiger Bierkörper mit malzaromatischen Noten.
<b>Bittere</b>	Gefühlvoll eingebundene und weiche Hopfenbittere	Merkliche aber nicht aufdringliche Hopfennote	Gut eingebundene Hopfenbittere	Kernige, lebendige und ungezähmte Hopfenbittere	Sehr milde und feine Bittere, die im Hintergrund bleibt.	Harmonische & feine Hopfenbittere im Hopfengrund.
<b>Abgang</b>	Langsam und harmonisch ausklingender Nachtrunk	Ausgewogene Balance – Jeder Schluck ein Fest	Betonte Bittere im Abgang	Deutliche, abgerundete Hopfennoten im Abtrunk	Samtweich und harmonisch im Ausklang.	Vollmundig & süffig. Lieblicher Abtrunk, unterlegt mit einer abgestimmten, dezenten Bittere.

## Analytischer Vergleich

	<b>Augustiner</b>	<b>Hacker-Pschorr</b>	<b>Hofbräu</b>	<b>Löwenbräu</b>	<b>Paulaner</b>	<b>Spaten</b>
Stammwürze (%)	13,7	13,7	13,8	13,8	13,6	13,7
Alkohol (vv%)	6,4	6,0	6,2	6,1	6,0	5,9
Farbe (EBC)	7,4	11	8,5 - 9	7,2	9	6,8
Bittere (EBU)	19	23	24	26	21	23

<b>Verantwortliche Braumeister</b>	<b>Andreas Brunner</b>	<b>Rainer Kansy</b>	<b>Rolf Dummert</b>	<b>Bernd Kräußel</b>	<b>Christian Dahncke</b>	<b>Harald Stückle</b>
------------------------------------	------------------------	---------------------	---------------------	----------------------	--------------------------	-----------------------