

# Die Oktoberfestbiere 2025 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
<b>Farbe</b>	Hell glänzendes Strohgelb	Dezent bernsteinfarben	Leuchtend gelb	Leuchtend goldgelb, klar und brillant	Sonniges goldgelb	Kräftig goldgelb
<b>Aroma</b>	Blumig frisches Hopfenaroma mit einem Hauch von karamellisiertem Malz.	Ausgeprägte aromatische Malzaromen, erfrischende Hopfenblume	Auf frische Hopfennoten erfolgt ein Übergang in ein reifes Getreidearoma	Frisch-hopfenbetontes Aroma mit ausgeprägter Hopfenblume, feinen Fruchtnoten und dezenter Malzbasis	Malzbetont und mit einem dezenten, unaufdringlichem Hopfenaroma	Malzaromen dominieren, begleitet von einer dezenten, frischen und blumigen Hopfennuance
<b>Körper</b>	Typisch Augustiner! Trotz seiner Stärke und inneren Kraft, erfrischend schlank und ausgewogen mild.	Kraftvoller malziger Körper mit weichem Antrunk	Im Antrunk subtile Karamellnoten, ein ausgewogener, malzbetonter und erfrischender Körper	Vollmundiger Körper mit ausgewogener Balance aus Süße und Bittere, unterstützt von präsenten Hopfenaromen	Abgerundeter milder und erfrischender Körper	Vollmundiger Körper mit angenehmer milder Malzsüße
<b>Bittere</b>	Feinster Aromahopfen schenkt dem Bier eine seidig zarte Bittere.	prägnante, feinherbe Hopfenbittere, wohlklingend im Nachtrunk	Gut eingebettete, ausbalancierte Hopfenbittere, die dem Bier Lebendigkeit verleiht	Charakteristische, feinherbe und ausgewogene Hopfenbittere	Sehr feine, harmonische und dezente Hopfenbittere	Elegante Hopfenbittere eingebettet in feinen Malzaromen
<b>Abgang</b>	Die feinporige Schaumkrone macht jeden Schluck am Glas sichtbar und regt zum Weitertrinken an.	Würziges, hopfenaromatisches Mundgefühl	Harmonische Restsüße, auf der Zunge prickelnde Rezenz mit angenehm nachklingender Bittere	Harmonischer, trinkfreudiger Abgang mit runden, floralen Hopfennoten	Festlich, vollmundig, süffig getreu dem Motto: Gut, besser Paulaner	Erfrischend süß mit fruchtig estrigen Eindrücken im Abgang

## Analytischer Vergleich

	Augustiner	Hacker-Pschorr	Hofbräu	Löwenbräu	Paulaner	Spaten
<b>Stammwürze (%)</b>	13,8	13,8	13,8	13,7	13,7	13,7
<b>Alkohol (vv%)</b>	6,3	6	6,25	6,1	5,9	5,9
<b>Farbe (EBC)</b>	6	11	9	6,5	8	7
<b>Bittere (EBU)</b>	18	23	23	26	21	24

<b>Verantwortliche Braumeister</b>	<i>Andreas Brunner</i>	<i>Max Mirlach</i>	<i>Rolf Dummert</i>	<i>Bernd Kräußel</i>	<i>Markus Hübner</i>	<i>Thomas Kreutz</i>
------------------------------------	------------------------	--------------------	---------------------	----------------------	----------------------	----------------------