



Oktoberfestbiere 2013 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

	Augustiner	Hacker-Pschorr	Hofbräu	Löwenbräu	Paulaner	Spaten
Farbe	Hell und goldgelb strahlend	Kräftig Bronzefarben	Leuchtend bronzefarben	Kräftig goldgelb	Sattes goldgelb	Leuchtend goldgelb
Aroma	Deutliche aber milde Malzaromen mit frischen, blumigen Hopfentönen	Ausgeprägt malzaromatisch, gut ausbalanciert mit blumig anmutenden Hopfenaromen	An Biskuit erinnernde Malznoten, in Kombination mit citrusartigen Hopfenaromen	Kräftige Hopfenblume Deutlich malzbetont mit einer Spur frischer Hefe; erinnert an reife, rote Äpfel	Ausgewogen malz- und hopfen-aromatisch, unterlegt mit sahnigen Aromennoten	Malznoten im Vordergrund, unterlegt mit einer frisch-floralen Hopfenblume
Körper	Vollmundiger, weicher Körper der perfekt abgerundet ist.	Vollmundiger und markanter Körper	Markanter, malzbetonter Körper	Weich und rund; vollmundig im Trunk, Begleitende, abrundende Hopfennote, erinnert an Blütenhonig im Abgang	Satt und rund im Körper	Voller Körper mit ausgewogenem Süße-/Bittere-Verhältnis, anmutiger, samtiger Bierkörper
Bittere	Völlig ausgewogene, dezente Bittere	Deutliche, feinherbe Hopfenbittere	Gut eingebundene Hopfenbittere	Ausgeprägte, feinherbe, Hopfenbittere	Hopfenbittere ausgewogen und dezent im Hintergrund	Gut mit dem Körper harmonisierende und erfrischende Hopfenbittere
Abgang	Im Abgang sehr weich, rund und harmonisch	Kräftig, malzbetontes Finale	Betonte Bittere im Abgang	Abrundende Bittere im Abgang	Voll und rund im Abgang	Trocken im Abgang

Analytischer Vergleich

	Augustiner	Hacker-Pschorr	Hofbräu	Löwenbräu	Paulaner	Spaten
Stammwürze (%)	13,8	13,7	13,7	13,8	13,6	13,7
Alkohol (vv%)	6,4	6,1	6,3	6,0	5,9	5,8
Farbe (EBC)	7	10	8-9	7,9	7	7,2
Bittere (EBU)	19	23	26	27	21	24