

PM 02-04 /2022

Hofbräu Maibock - Münchens ältestes Bockbier

Der Hofbräu Maibock wurde 1614 kreiert und ist Münchens ältestes Bockbier. Neben seiner über 400-jährigen Geschichte hat er einen ausgezeichneten Geschmack. Das fand zumindest die Jury des Meininger Craft Beer Awards, die den Hofbräu Maibock 2020 mit Platin auszeichnete.

Der Hofbräu Maibock ist ein Münchner Bockbier mit einem Alkoholgehalt von 7,2 % Vol. Im Zeitraum von Mitte Februar bis Ende April ist die Saisonspezialität im 6-Pack open-carrier auf 1/4 -Chep-Palette, sowie als 20 x 0,5l Mehrwegträger im Getränkehandel erhältlich. Für die Gastronomie steht der Hofbräu Maibock im 30l und 50l-Keg zur Verfügung.

Biersommeliers beschreiben ihn so: Der Hofbräu Maibock hat einen cremefarbenen, feinporigen und beständigen Schaum. Er ist glanzfein filtriert. Sein Geruch erinnert an Honig, Brot, Marzipan, Mandeln, Früchte, Dörrobst, harzige Kiefernadeln und feines Karamell. Er ist kräftig moussierend und hat eine ausgewogene Rezenz. Sein vollmundiger runder und seidiger Körper ist malzaromatisch, röstmalzig (wie getoastetes frisches Brot), hat eine angenehme Süße mit Grapefruitnoten und Karamellaromen. Seine Bittere ist wahrnehmbar, aber dennoch fein ausgewogen. Sein trockener Abgang begeistert Biergenießer mit einer leichten Süße und einer harmonisch-ausklingenden Bittere.

Zielgruppe für den Hofbräu Maibock sind Biergenießer, die auf ein starkes und geschmackvolles Bier stehen und die besondere Aromenvielfalt dieser saisonalen Spezialität zu schätzen wissen.

Passend zur kalten Jahreszeit ist er der ideale Begleiter zu typischen Wintergerichten wie geschmorten Rindfleischgerichten, Schokoladendesserts, weichen Blauschimmelkäsen und würzigen Hartkäsen sowie Wurstsalat.

PM 02-04 /2022

Hofbräu Maibock - Münchens ältestes Bockbier

Bockbiere sind sehr stark mit Regionalität verwoben. Bei Hofbräu München werden für die Herstellung aller Biere nur regionale Zutaten verwendet. So kommt das Brauwasser aus dem eigenen Tiefbrunnen, das Malz aus bayerischer Gerste, der Hopfen aus der nahegelegenen Hallertau und die Hefe aus der hauseigenen Reinzucht- Anlage.