





Weizenbock

Im Test.

Obergäriges Bockbier gehört zu den besonders aromatischen Sorten. Die meisten eingereichten Biere waren von einer betörenden Fruchtigkeit. Insgesamt hatten wir es mit Gebräu von sehr hoher Güte zu tun. Wir genossen eine der schönsten Verkostungen, die wir jemals durchführen durften. ◀



Platin

► **Commerzienrat Riegele's Augustus, Weizen-Doppelbock** | Brauerei S. Riegele, Augsburg
8,0 vol % Alkohol

Mittleres Bernstein, ganz dichte Trübung; cremefarbener, weicher Schaum. Sahne mit Karamell, Toffee, Eierlikör. Weicher Anstrich mit beachtlicher Rezenz. Reizt das Thema Bier weit aus: Ein Weizenbock in Dolby Surround – Version wasweißichwas. Creme fraîche, Mascarpone Creme. Gebrannter Zucker, gebrannte Mandeln. Die Karamellcreme-Eindrücke kommen am Ende des Ausklangs retronasal wieder zum Vorschein. Unendliche Süße und dabei überhaupt nicht klebrig (und auch nicht brandig – trotz recht hohem Alkohols). Das Bier ist für sich selbst einfach ein wunderbares Dessert. Eine Klasse für sich. Wie so oft bei dieser Brauerei. Braumeister Frank Müller, wir neigen unser Haupt vor deiner Kunst!

► **Der Weisse Bock** | Mahr's Bräu, Bamberg

7,2 vol % Alkohol

Von wegen „Der Weisse“: das Bier ist dunkelbraun mit einem feinen bräunlichen Schaum. Anregender Duft nach Waldhonig, reifer Banane und Sauerkirschen. Dahinter dunkler Kakao und Torf. Sehr gute Rezenz. Schon in den Anstrich mischt sich feine Schokolade. Der Bock riecht nach feuchtem Wald und schmeckt nach dunklen Beeren (Heidelbeeren). Eine Erinnerung an köstlichen, frischen Sauerampfer mischt sich in das Ganze – vielleicht sollte dieser Bock „fränkischer Waldgeist“ heißen? Ein Musterbeispiel an Trinkbarkeit – bei einem so die Süße betonenden und üppigen Bierstil. Macht richtig Spaß, wunderbare Frische, Mensch ist der gut!

► **Riedenburger Weizen Bock, Doppelbock Edition 2013** | Riedenburger Brauhaus
7,8 vol % Alkohol

Orangefarbig bis Bernstein – mit deutlicher Trübung, sehr weicher, gedeckt weißer Schaum. Im Duft Beerenfrucht: rote Johannisbeere, eine helle, säurebetonte Nase. Blutorangen samt Schale, der Geruch hat etwas Leichtes, Frühlingshaftes. Neben den Fruchtaromen vernehmen wir junge Strauchblätter und Frühlingsblumen. Sehr sauber im Duft. Balancierter, rezenter Anstrich: Säure auf der einen Seite, auf der an-

deren Sahne und Toffee. Weiterhin fruchtig – sattes ausgereiftes Aroma von gelben Apfel, dazu ein Anflug an Erdbeere, darüber verschwenderische Süße. Freundlicher Nachtrunk, bei dem am Schluss eine Erinnerung an in Sternanis gebackene Apfelspalten aufkeimt. Schade nur, dass sich die Brauerei bei der Bierbezeichnung nicht hat entscheiden können – sonst wäre das Gesamtkunstwerk perfekt. Denn dieses Bier trägt ein recht attraktives Etikett.

► **Schalcher Weisser Bock** | Weissbräu Schwendl, Tacherting
7,5 vol % Alkohol

Sehr dunkel, gemischtporiger (überwiegend feinporiger) gedeckt weißer Schaum, der sich lange hält. Im sauberen Duft finden wir eine Mischung aus zartem Raucharoma und deutlicher Banane, aus feinsäuerlicher Preiselbeere und heller Schokolade. Der Antrunk fällt rezent aus. Am Gaumen phenolische Noten, reife Banane und viel Sahnecreme. Sehr puristisch. Röstnoten, die mit der Süße so spielen, dass wir gebrannte Mandel und gebratene Banane zu vernehmen vermeinen. Wir denken auch an Kaffee Latte. Einfacher gesagt: schöne Röstmalzbittere. Bestens figuriert, zumal für den hohen Alkoholgehalt. Bitte trinken Sie dieses Bier nicht nebenher – sondern mit Aufmerksamkeit. Ohne Eile schreitend. Überaus elegant und edel. Die hohe Kunst des Weissbräus. Done, du bist ein Held!

► **Reckendorfer Weizenbock** | Schlossbrauerei Reckendorf
7,2 vol % Alkohol

Bernsteinfarbig, cremefarbener, extrem feinporiger und stabiler Schaum. Neben den mustergültigen Weissbieraromen, Banane und Nelke, reife Grapefruit und Orangenzesten. Gute Rezenz, feintrüchtig und weich. Am Gaumen vor allem fruchtig: Stachelbeere, Maracuja und andere Agrumen. Eine Nuance Vanille. Sehr gut antrinkbar. Im langen Nachtrunk kommen ganz zum Schluss noch einmal die Fruchtrische (Erdbeere) und die phenolischen Noten (Gewürznelke) zum Vorschein. Nach dem Aufdecken: Wir hätten nie freiwillig zu dieser dunklen und mit „Information“ überfrachteten Flasche gegriffen. Was uns dabei entgangen wäre! So ein heller, fruchtiger Trinkgenuss und so ein düsteres Etikett. Bleiben wir beim Bier: es ist ganz ausgezeichnet!

► **Jahgangsbier Edition 12** | Hirsch-Brauerei Honer, Wurmlingen
8,2 vol % Alkohol

Dunkler Bernstein, kräftige Trübung. Gedeckt weißer, eher feinporiger, dichter und stabiler Schaum. Im feinen Duft Waldhonig, Walnuss, Pistazien – das Baklava Bier (wir sind für einen Moment ganz in Gazi Antep). Im Antrunk feingliedrig, der Körper ist muskulös, nicht fett, wirkt durch die zarte Säure (Zitrus-Anklänge) eher leichtfüßig. Am Gaumen Erdbeere und helle Kirsche, auch Kirschwasser. Feine Süße, viel weiße Schokolade und eine edle Hopfenbittere, die sich immer wieder bemerkbar macht. Interessante Variante des Themas Weißbierbock. Insgesamt eine echte Freude, wenn man vom Korkstoppel absieht. Da hat Bier den Riesenvorteil mit Kronkorken den besten Verschluss der Welt zu haben und dann wird mit dem unvollkommenen Kork der Wein imitiert? Dank Restzucker ist so ein „Sektorkork“ nur mit der Rohrzange herauszubekommen. Dennoch (nach langer Diskussion über dieses Ungemach) die Bestnote.



Gold

► **Regensburger Spital Weizenbock** | St. Katharinenhospitalstiftung, Regensburg
7,0 vol % Alkohol

Dunkles Bernstein, starke Trübung – opak. Feiner, gedeckt weißer Schaum mit guter Haltbarkeit. Mango und weißer Pfeffer in der Nase. Gute Rezenz, eher größere Perlage auf der Zunge. Am Gaumen Feige und weißer Pfeffer, Rum, Rosinen. Sicher gewaltig zu afrikanischer Küche. Orangenschale und Südfrüchte im langen Nachtrunk. Ganz große Klasse.

► **Weißbier-Bock Hell** | Klosterbrauerei Baumburg
6,8 vol % Alkohol

Mittleres Gold fast transparent. Dichter weißer Schaum. Walnuss und Reine Claude (Ringlotten). Leicht anzutrinken mit mittlerer Rezenz und feiner Fruchtsüße. Relativ schlank. Schöne Frische (leichte Säure) und geschmackliche Erinnerungen an Hawaii Ananas. Im Ausklang spielt die spürbare Perlage mit der üppigen Fruchtsüße. Exotische Noten zum Beispiel Maracuja. Die feine Klinge. Exzellent.

► **Herzog Christian August Weisse** | Sperber-Bräu, Sulzbach-Rosenberg
7,2 vol % Alkohol

Kräftige Trübung, helles Bernstein. Flaumiger zugleich dichter Schaum in gedecktem Weiß. Der Duft ist eine Mischung aus intensiver Fruchtigkeit (Quitte bis Erdbeermarmelade), säuerlichen Aromen und ganz feinem Rauch. Ordentliche Rezenz. Am Gaumen wieder die Quitte und etwas Gletschereis. Getreidige Noten. Balancierter Nachtrunk.

► **Weizenbock** | Herrnbräu Ingolstadt
7,0 vol % Alkohol

Dunkles Braun, sandfarbener schöner Schaum. Duft nach überreifer Banane. Gute Rezenz. Am Gaumen viel Schokolade, Muskatschärfe, weich und gefällig, leichte angenehme Bittere. Erinnerungen an Gewürzkräuter (Liebstöckl), was vielleicht

der Jugend dieses Bocks zuzuschreiben ist. Nachtrunk harmonisch und mit leichter Bittere, im Finale erneut schokoladige Noten und eine leichte Schärfe.

► **Autenrieder Weizenbock** | Schlossbrauerei Autenried
7,2 vol % Alkohol

Bernstein, kräftige Trübung. Sehr dichter, feiner und stabiler Schaum. Duft nach Türkischem Honig und Kokosraspel. Dahinter süße Früchte. Feinsäuerlich im Antrunk, Türkischer Honig, Karamell und eine Spur gebrannter Mandeln auch im Geschmack, für ein so starkes Bier eher schlank und recht trocken. Lässt sich gut antrinken.

► **Primus (Erster Sulzbach-Rosenberger Weizenbock)** | Orth-Bräu "Zum Fuchsbeck", Sulzbach-Rosenberg
7,5 vol % Alkohol

Goldene Farbe, deutliche Trübung. Stabiler Schaum in gedecktem Weiß. Im Duft Bananensplit (Banane, Schokolade und Kokosflocken). Milde Rezenz, vollmundig, erfüllt den Mundraum schön. Zarte Rauchnote, leicht nussig. Sehr geschmeidig am Gaumen, läuft weich und fast ölig über die Zunge. Harmonischer Nachtrunk.

► **Weizenbock** | Brauerei Rittmayer Hallerndorf
8,5 vol % Alkohol

Kupferfarbig mit in das Orange gehenden dichten und cremigen Schaum. Reife Banane, Türkischer Honig und etwas Kandiszucker. Feine Rezenz. Am Gaumen viel Milchsokolade und eine feine Perlage. Rumrosinen und Krokant (Málaga-Eis). Am Körper und im wärmenden Mundgefühl spürt man den hohen Alkoholgehalt. Den Nachtrunk beendet eine deutliche Erinnerung an Kakaobohnen.

► **Graminger Berggeist** | Graminger Weissbräu, Altötting
6,8 vol % Alkohol

Dunkler Bernstein. Cremefarbener, vorwiegend feinporiger (wenige grobe Poren), dichter und stabiler Schaum. Im Duft auffallend anders, als alle anderen Biere der Verkostung. Vegetabile Noten; grüne Walnuss, Kochsalz. Sehr feine Struktur im Antrunk, gute Perlage. Am Gaumen geriebene Haselnuss, im Nachtrunk (von guter Länge) Bitterschokolade.



Silber

► **Starker Ritter** | Ritter St. Georgen Brauerei, Nennslingen
7,5 vol % Alkohol

Weißer, schöner haltbarer, Eischnee-artiger Schaum, helles Gold, fast Weißgold. Duft nach Hawaii-Ananas, fruchtig, dazu feine Biskuit-Note. Ziselerte, spürbare Rezenz. Mittelkräftiger Körper, Gewürznelke am Gaumen, guter Trinkfluss. Im Nachklang kräftiges Nelkenaroma. Würzig.

► **Jura Weizen-Bock** | Brauerei Plank, Schwandorf-Wiefelsdorf
6,5 vol % Alkohol

Dunkles Bernstein, cremefarbener, sehr feiner Schaum. Duft nach gebratener Banane, Kokos. Im Antrunk weich, feine, eher zarte Rezenz. Am Gaumen sehr vollmundig, geschmeidig und sahnig. Eindrücke nach Bananenmilch und weißer Schokolade, leichte Muskatschärfe. Langer Abgang wieder mit Banane, likörhaft, wärmendes Mundgefühl.

► **Weizenbock** | Radbrauerei Gebr. Bucher, Günzburg
6,5 vol % Alkohol

Dunkles Bernstein, cremefarbener, dichter weicher und stabiler Schaum. Im Duft Karamell, Waldhonig, etwas Tabak und eine frische Brise. Milde Rezenz, weich im Antrunk. Am Gaumen Rumtopf Frucht, überhaupt dunkelfruchtig. Im nicht allzu langen Finale Nüsse und die überreife Banane. MHD 16.1.14 – vielleicht haben wir diesen Bock zu jung bekommen.



Bronze

► **Weisser Bock** | Brauerei Schäffler, Missen im Allgäu
6,3 vol % Alkohol

Heller Bernstein, kräftige Trübung. Gedeckt weißer, hauptsächlich feinporiger, dichter und stabiler Schaum. Die fruchtige und rumartige Nase wird von einem flüchtigen, schwefeligen Eindruck gestört. Mittlere Rezenz. Weiße Schokolade am Gaumen, leider nicht der Ausbund an Harmonie. Immer noch gut antrinkbar – vielleicht war die Fülle an besonders exzellenten Mitbewerbern bei der Verkostung dieses Bocks nicht besonders hilfreich.

► **Weizen Bock** | Brauerei Göller "Zur Alten Freyung", Zeil am Main
7,0 vol % Alkohol

Mittleres Bernstein, kräftige Trübung. Bräunlicher, hauptsächlich feinporiger, dichter und stabiler Schaum. Beeriger Geruch, der Duft erscheint uns nicht ganz einwandfrei (leicht stechende Note). Am Gaumen süßlich, fällt im Vergleich zu den anderen, meist herausragend guten Bieren leider etwas ab.