

Ein Schluck Passion aus der Region: Apfelwein-Pionier Stier

Die famosen Schoppen der vier Jahreszeiten

Wenn Gäste aus Tokio, New York oder Moskau in Frankfurt sind, will man ihnen keinen Pino Grigio auftischen, sondern etwas Regionales wie Apfelwein. Doch der sollte nicht nur typisch, sondern auch so gut sein, dass dieser ihnen nicht die Kehle zuschnürt. Er muss sogar dermaßen großartig ausfallen, dass die Gäste nach mehr schreien und gar nicht mehr nach Hause reisen wollen. Ja, gibt es so einen Schoppen überhaupt? Ja, den gibt es. Die Kelterei Stier hat ihn, und das gleich in verschiedenen Qualitäten.

Mit dem **Hausschoppen** ist Stier ein Meisterstück geglückt: Er ist so typisch, dass ihn das Heimatvolk liebt, aber gleichzeitig auch kompatibel mit dem Rest der Welt. Ein Apfelwein at its best: Süffig, saftig, knackiger Kern, frische herbe Note. Erste Klasse. Man will einfach nicht aufhören.

Speierling ist die Königsklasse. Bei Stier gibt es echten Speierling, was auch auf dem Etikett steht, denn oft wird dieser nur zugesetzt. Knackig, trocken, schlank, straff. Ein erstklassiger apfeliger Wein, auf den man immer Lust hat. Der Durst der Region in Flaschen gefüllt.

Schoppeschlepper, ist der schöne Name für einen milden und saftigen Apfelwein. Das besondere ist die Maischegärung nach

alter Väter Sitte. Während heutzutage die frisch gemahlene Äpfel direkt ausgepresst werden, bevorzugten die alten Kellermeister die Maischegärung. „In Folge der mehrtägigen Ruhephase übertragen die einsetzenden Fermentationsvorgänge eine Fülle an Geschmacks- und Aromastoffen in den künftigen Apfelwein“, weiß Jörg Stier.

Die Familien-Kelterei Stier in Maintal-Bischofsheim bei Frankfurt hat auch eine Serie im Programm, die auf die vier Jahreszeiten abgestimmt ist, aber das ganze Jahr über schmeckt.



Jörg Stier

Herbstschoppen

So schön kann der Herbst schmecken. Klare fein-herbe Frucht, veredelt durch Mispel, gute Balance zwischen Frucht und Säure,

animierend. Naturtrüb. Klasse.

Winterschoppen

Was ein bisschen Ebereschenfrüchte im Apfelwein ausmachen kann, eine charmante Note, die aber passt und sich bestens einbettet. Man schmeckt ein wenig mehr Frucht. Frisch, dezent würzig, und geradlinig. Passt hervorragend zu rustikalen Gerichten der hessischen Küche.

Frühlingsschoppen

Wie schmeckt Frühling? Leicht, beschwingt, aromatisch. Ein Apfelwein mit aparten Noten und Aromen von Zitrus und Quitte. Schönes Säuregerüst, wie bei einem Riesling.

Sommerschoppen

Herrlich frisch und feinfruchtig. Für uns der faunischste und süffigste Apfelwein der Kelterei. Genial den Apfelweingeschmack auf den Punkt gebracht. Ein Hauch Schlehe bringt erstaunlich viel ein und veredelt den Geschmack auf erstaunliche Weise. Bei dem zweiten Glas darf man weiterstaunen.



Jörg Stier ist der Apfelwein-Pionier in Deutschland, der viele junge Kelterer auf den richtigen Geschmack gebracht hat. Durch ihn entstand eine Apfelwein-Avantgarde, wie es sie zuvor nicht gegeben hatte. Er selbst entdeckte in den 70er Jahren seine

Leidenschaft für den Apfelwein, führte 1986 das Unternehmen seines Vaters, um es 1992 als eigene Firma weiter aufzubauen. Sohn Marco ist seit 2010 dabei und führt (neben seinem Studium in Geisenheim) als verantwortlicher Keltermeister die Herstellung. Sohn Laurin ist in der Verwaltung der Kelterei zuständig für Buchhaltung, Online-Shop und soziale Netzwerke.

Am besten kauft man die Weine & Schaumweine im Hofladen der Stier-Family in Maintal-Bischofsheim, wo es die ganze Palette und noch viel mehr zu entdecken gibt. Man kann den einen oder anderen Schoppen unter anderem auch in der wunderbaren Golden Kron in Alt-Eschersheim, im Buchwald in Bornheim, in der Gerbermühle, bei Bembel-Maurer in Sachsenhausen oder dem Schwarzen Stern und dem Alten Limpurg auf dem Römerberg trinken.

LF

Kelterei Stier, Maintal-Bischofsheim, Am Kreuzstein 25, Tel. 06109 65099. www.kelterei-stier.de

Photocredit: Kelterei Stier