



Mustum Cider – Zwei Brüder – Ein Gedanke

Bock auf Most!



Die zwei Brüder Markus und Norman Weishaar sind eigentlich Winzer aus Leidenschaft am Kaiserstuhl in Baden. Durch etliche Reisen im Ausland haben die beiden den Cider kennen und lieben gelernt. Mit dem Motto „Bock auf Most“ sind sie an das neue Projekt rangegangen!

Da es noch keinen Cider vom Kaiserstuhl gab, wollten die Beiden die Idee als Erster umsetzen. Und das ist ihnen gelungen! Mustum ist ein handgemachter Cider aus 100% Direktsaft von heimischen Streuobstwiesen am Kaiserstuhl. Wir verwenden ausschließlich alte, zum Teil unbekannte Apfelsorten wie z.B. Kaiser Wilhelm, Gravensteiner, Champagner Renette, Goldparmäne, Boskoop, uvm.

Handgelesen und handverlesen, im Schweiß ihres Antlitzes, ohne Einsatz von Maschinen.

Mustum gibt es seit 2019 auf dem Markt. Würde man unseren Mustum mit Wein vergleichen, würde man ihn mit Sauvignon Blanc vergleichen. Mustum überzeugt mit seinem fruchtigen Geschmack und verzichtet vollständig auf den Zusatz von Aromen, Farbstoffen und Wasser.

Genießt Mustum stilvoll im Glas oder aus der Flasche! Am Besten bei 5-7°C Temperatur.

Mehr über Mustum Cider erfahrt Ihr auf deren Social Media Auftritten:

- [Mustum Cider bei Facebook](#)
- [Mustum Cider bei Instagram](#)