



ZWEI BRÜDER – EIN GEDANKE – BOCK AUF MOST!

## MUSTUM CIDER



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 in mit Sauvignon Blanc vergleichen.

**Mustum** überzeugt mit seinem fruchtigen Geschmack und verzichtet vollständig auf den Zusatz von Aromen, Farbstoffen und Wasser.

**Trinkempfehlung:** Genießt Mustum stilvoll im Glas oder aus der Flasche! Am besten bei 5-7°C Temperatur.

**Inhalt:** 0,33 Liter

**Alkohol:** 5,0 %vol

**Apfelperlwein mit zugesetzter Kohlensäure**

Enthält Sulfite