

Personliche Einladung  
zur  
Verkostung von flüssigem Gold

Freitag, 3. März 2023, 18.00 Uhr  
Weingut Hirschmugl – Domaene am Seggauberg

Liebe Genussfreunde!

Nicht nur der Wein ist unsere Herzensangelegenheit, sondern auch unsere Bienen!  
Diesen besonderen Abend, zu dem wir Sie sehr herzlich einladen, widmen wir somit vordergründig diesen kleinen fleißigen Geschöpfen und ihrem besonderen Gut – dem Honig.

Wir nehmen Euch mit auf eine ganz besondere Reise... geschmackvoll, genussvoll, lukullisch, lehrreich, sogar ein wenig abenteuerlich & natürlich herzlich!

Neben der Verkostung einer atemberaubenden Vielzahl an Sortenaromen aus dem Alpenraum, führt uns der steirische Wanderimker & Buchautor Johannes Gruber auch auf eine besondere Exkursion in den Balkan. Etwa zu den letzten Honigjägern in Mazedonien, oder zur Pflanze Rhododendron ponticum, welche im Unterholz der Eichenwälder an der bulgarischen Schwarzmeerküste psychoaktiven Honig hervorbringt. Weiter ins südalbansische Hochgebirge, wo Bären den Imkern das Leben schwer machen uvm... es gibt so viel zu erzählen, kennenzulernen & zu erkosten.

Zu einzelnen Honigen wählen wir passende Weine vom Weingut Hirschmugl in verschiedenen Ausbaustilen und Jahrgängen und ergänzen die Kombination mit herrlichen Käsen, persönlich ausgesucht vom Käsesommelier, Käsekaiser & Urheber der Schärddinger Käseakademie Josef Stiendl.

Ein Genussabend im kleinen Kreis mit ausgewählten Gästen...

Ticketpreis € 35,00/Person

Auf Grund der begrenzten Teilnehmerzahl bitten wir um Voranmeldung:  
victoria@hirschmugl-domaene.at oder +43 664 8822 8870

Wir freuen uns auf einen besonderen Abend mit Euch!

*Johannes Gruber*

Johannes Gruber  
Autor & Wanderimker



*Victoria + Christoph Sturm*

Victoria & Christoph Sturm  
Weingut & Imkerei Hirschmugl



*Josef Stiendl*

Josef Stiendl  
Diplom-Käsesommelier



Johannes Gruber arbeitet als Wanderimker. Dem Honig und den Bienen verfallen ist er schon seit seiner Kindheit auf dem elterlichen Bauernhof im oststeirischen Markt Hartmannsdorf. Bevor er sich hauptberuflich der Imkerei zu widmen begann, war der ausgebildete Önologe und Pomologe zwanzig Jahre in der Weinbranche tätig.

2017 veröffentlichte er sein erstes Buch unter dem Titel "Die Reise des Wanderimkers", das im Löwenzahn Verlag erschienen ist.

2020 folgte, gemeinsam mit den Co-Autoren Dominik Flammer und Sylvan Müller, "Honig der Alpen" im Schweizer ATVerlag.

---

Vor mehr als 15 Jahren auf einem traditionellen Obstbauernhof aufgebaut, wird am Weingut Hirschmugl mit Selbstverständlichkeit und Konsequenz von Beginn an biologisch bewirtschaftet.

„Wein entsteht im Weingarten und nicht im Keller“ – Kellermeister Alexander Scherübl keltert Weine mit Eleganz, Spannung und filigraner Mineralik, welche Trinkfluss und Lagerfähigkeit versprechen und vom Charakter der unterschiedlichen Böden der Weingärten geprägt sind.

Astrid und Toni Hirschmugl gelten zudem als Pioniere in der Steiermark was PiWi-Rebsorten wie Muscaris, Cabernet Blanc, oder Cabertin betrifft.

In der hauseigenen Bio- Imkerei wird der Honig bewusst nur einmal im Jahr und pro Standplatz (Lage) geerntet. Je nach Bienenjahr charakterisiert somit die am meisten gesammelte Tracht den gereiften Lagenhonig und widerspiegelt so das Terroir, aus dem der Honig stammt.

