

PRAKTIKUM OENOLOGIE

Herbst 2023

Wir sind ein aufstrebendes biodynamisches Familien-Weingut im einem der ältesten Orte des Markgräflerlandes. Seit 2005 sind wir Ecovin, seit 2010 Demeter zertifiziert und bewirtschaften mittlerweile 25ha rund um Betberg und am Staufener Schlossberg. Biodynamie sehen wir als die Basis für die Produktion großartiger Weine im Einklang mit der Natur an. In unserem neuen modernen Keller arbeiten wir fast ausschließlich mit weinbergseigenen Hefen und nach Mondphasen. Dabei sind wir auf dem Boden geblieben und produzieren vielfach prämierte Weine für Gastronomie, Fachhandel und Endverbraucher. Unsere neue Vinothek nutzen wir für Seminare, Weinmenüs und für private Feiern.

Das solltest du mitbringen:

- Interesse für biodynamischen Weinbau und Wein
- Anpackendes motiviertes Wesen und vielseitiges Interesse.
- Du solltest schon mal eine Pumpe bedient haben und wissen wo der Schlepper die Reifen hat.
- Belastbarkeit – denn im Herbst sind wir oft schon sehr früh draußen.
- Teamgeist, Weltoffenheit und gute Laune

RIEGER

Weingut
Markgräflerland



Das bieten wir:

- Einblick in alle Arbeitsbereiche eines biologisch-dynamisch arbeitenden Betriebes
- Faire Arbeitsbedingung im familiären herzlichen Team
- Praktikumsanerkennung für weinbauliches Studium
- Mobilität mit Fahrrad und Bahnanbindung innerhalb einer Stunde in Freiburg, Basel, Mulhouse und beim Goetheanum/ Dornach
- Unterkunft und alles weitere kann abgesprochen werden, Praktikum kann nach Bedarf/Wunsch auch verlängert werden.

**Bewerbung und Infos gerne
per Mail:
philipp@weingutrieger.de**

