

# Nachhaltige Weinbereitung bei Deutschlands bester Weingärtnergenossenschaft Praktikum oder Praxissemester



Das Ziel einer Beerenhaut mit möglichst hohem Potenzial für Spitzenweine verfolgen die Winzer der Felsengartenkellerei gezielt und mit hoher Präzision.

Mit viel Leidenschaft und Fingerspitzengefühl entstehen daraus nachhaltig sehr hochwertige Weine, die uns in den letzten fünf Jahren bei renommierten Wettbewerben 15 Mal den Titel „Beste Weingärtnergenossenschaft Deutschlands“ einbrachten.

Wir bieten Ihnen die Chance, im Rahmen eines Praktikums oder eines Praxissemesters in unserem jungen und motivierten Team bei guter Bezahlung in folgenden Bereichen mitzuwirken:

- Festlegen der Erntezeitpunkte
- Optische und sensorische Bewertung von erntefrischen Trauben
- Eingangskontrolle während der Herbstkampagne mittels GrapeScan
- Gärkontrolle und Temperaturmanagement während der alkoholischen Gärung
- Mitarbeit im technisch modernen und sehr gut ausgestatteten Keller – vor allem im Bereich der Premiumproduktion Rotwein und Weisswein
- Maischegärung mit verschiedenen Systemen
- Holzfass- und Barriqueausbau
- Sensorische und Analytische Begleitung der malolaktischen Gärung
- Qualitätsmanagement (International Food Standard)
- Sterilkontrollen
- sensorische Beurteilung von Jungweinen sowie von füllfertigen Weinen

**Der mögliche Zeitraum für das Praxissemester liegt zwischen Ende August 2025 und Februar 2026.**

**Die Dauer eines Praktikums sollte sich nach Möglichkeit mindestens an der Dauer der Traubenernte orientieren – also Ende August bis Ende Oktober.**

Bitte melden Sie sich gerne bei Sebastian Häußler (Oenologe/techn. Betriebsleiter) unter **Tel. 07143/8160-25** oder [\*\*sebastian.haeusser@felsengartenkellerei.de\*\*](mailto:sebastian.haeusser@felsengartenkellerei.de) .