

Gimmeldingen, 01. Mai 2021

Verantwortungsvolle Unterstützung im Keller (m/w/d)

Für uns entstehen große Weine im Weinberg. Die biodynamische Arbeit im Weinberg und Keller ist deshalb seit über 16 Jahren essentieller Bestandteil unserer Philosophie. Wir konzentrieren uns auf das Wesentliche und wollen nur das machen, was wir wirklich gut können: Riesling und Spätburgunder aus den besten Lagen der Pfalz. Dazu verarbeiten wir ausschließlich Trauben, die wir selbst in unseren Weinbergen angebaut haben. So können wir sicher sein, wie sich unsere Weine in den nächsten Jahrzehnten entwickeln.

Für unser Team suchen wir im Sommer 2021 einen oder eine Mitarbeiter*in mit dem Aufgabenfeld:

- Kelterhaus, Keller, Weinausbau, Abfüllung, Ausstattung & Versand
- Saisonbedingt Mitarbeit im Weinberg und saisonale Traktorarbeiten

Zusammen mit Steffen & Sophie verantworten Sie alle Arbeiten in der Kellerei von der Weinlese bis zum Abfüllen und Versand. Gleichzeitig übernehmen Sie während der Vegetationsperiode anfallende Arbeiten im Weinberg. Aufgrund der engen Zusammenarbeit mit dem Sektgut Christmann & Kauffmann bieten sich natürlich auch Einblicke in die handwerkliche Schaumweinproduktion. Grundsätzlich verstehen wir uns als Team in dem alle vom Anbau bis zum Vertrieb mit anpacken.

Wir erwarten neben Begeisterung für große Weine und Freude an deren Entstehung in einem motivierten Team mitzuwirken, einen der folgenden Abschlüsse: Bachelor Sc. Weinbau/Önologie, Weinbautechniker oder Winzermeister.

Wir freuen uns auf Bewerbungen per Mail an:

Steffen und Sophie Christmann
info@weingut-christmann.de