

STELLENAUSSCHREIBUNG

KELLERMEISTER (M/W/D)



Liebst Du den Kontrast zwischen traditionellem Handwerk und moderner Technik? Zwischen Sekt und Wein? Hast Du Lust mit eigenen Ideen, unser VDP.Wein- und Sektgut im Herzen des Rheingaus mit zu gestalten und bereits Erfahrung im Bio-Weinbau? Dann suchen wir genau Dich!

Unser Familienbetrieb bewirtschaftet 22 ha ökologisch zertifizierte Rebflächen und veredeln mehr als ein Drittel der jährlichen Ernte nach traditioneller Methode zu Sekt. Wir, Mark und Christine Barth, führen gemeinsam das Weingut in dritter Generation mit einem jungen, dynamischen Team.

Deine Aufgaben:

Der Verantwortungsbereich des Kellermeisters umfasst alle kellerwirtschaftlichen Aufgaben von der Traubenannahme bis zur Abfüllung und Ausstattung sowie alle Schritte der Sektbereitung nach traditioneller Methode.

Mitzubringen ist:

- Abgeschlossenen Berufsausbildung als Weinküfer/-technologin/in, Winzergesellen/in oder Oenologe/in
- Sicherer und eigenständiger Umgang mit allen Arbeitsabläufen und Techniken der Weinbereitung – in der Sektbereitung wünschenswert, aber nicht erforderlich
- KFZ - Führerschein (mindestens Klasse B, BE wünschenswert)
- Schnelle Auffassungsgabe und gutes technisches Verständnis
- Flexibilität und Zuverlässigkeit
- Teamfähigkeit, Verantwortungsbewusstsein und Eigeninitiative

Was wir Dir bieten:

- Viele Gestaltungsmöglichkeiten in einem jungen, dynamischen Unternehmen
- Flache Hierarchien
- Abwechslungsreiches Tätigkeitsfeld
- Langfristige Perspektive

Die Stelle ist zu besetzen ab Januar 2023. Für einen fließenden Übergang und eine gute Einarbeitung ist der Eintritt ins Weingut zum nächstmöglichen Zeitpunkt gewünscht.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung unter Angaben der Ausbildungsdaten, Referenzen und Ihrer Gehaltsvorstellung.

Wein- und Sektgut Barth GbR
z.Hd. Mark Barth
Bergweg 20; 65347 Hattenheim
oder per E-Mail an: mail@weingut-barth.de