



# FELSENGARTENKELLEREI BESIGHEIM EG

## **Praktikum oder Praxissemester – hautnah bei der Herstellung von Spitzenwein**

Das Ziel einer Beerenhaut mit möglichst hohem Potenzial für Spitzenweine verfolgen ausgewählte Winzer der Felsengartenkellerei im Rahmen der Erzeugung von Premiumtrauben akribisch genau in den Weinbergslagen am Neckar. Mit viel Leidenschaft und Fingerspitzengefühl entstehen daraus sehr hochwertige Weine. 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 Zeitraum für das Praxissemester liegt zwischen September 2017 und Februar 2018. Die Dauer eines Praktikums sollte sich nach Möglichkeit an der Dauer der Traubenernte orientieren – also September bis Ende Oktober. Gerne helfen wir Ihnen beim Finden einer Unterkunft.**

Bitte senden Sie bei Interesse zeitnah Ihre Bewerbung an

**Felsengartenkellerei Besigheim eG**

**z. Hd. Herrn Häußner**

**Am Felsengarten 1**

**74394 Hessigheim**

**oder**

**sebastian.haeusser@felsengartenkellerei**

**Tel. 07143/8160-24**

**Fax 07143/8160-33**