

Unser Weingut ...

ist ein familiengeführter Betrieb in Kirchheim a. d. Weinstraße, besteht seit 1723 und wird nun in der zehnten Generation aktiv weitergeführt. Federführend ist dabei ein junges engagiertes Team, sowohl im Keller als auch im Außenbetrieb, welches mit vollem Einsatz die Stilistik des Weinguts und dessen Weine charakterisiert. Dabei ist uns wichtig, dass jeder seine Ideen in die Weinbereitung einbringen kann und somit ein Teil des Endproduktes wird – dafür ist eine Kommunikation auf Augenhöhe sowie ein hoher Qualitätsanspruch für uns Voraussetzung.

Wir bewirtschaften rund 45 ha in Eigenleistung und führen ein breit gefächertes Sortiment. Dafür erfahren unsere Weine Anerkennung in der Weinbranche: Der Meininger Verlag hat uns in 2025 als deutschen Rosé Erzeuger des Jahres ausgezeichnet, die Frankfurt International Trophy hat uns im gleichen Jahr als Bestes Weingut Deutschlands bepreist und der Feinschmecker zählt uns in 2025 ebenfalls zu den besten Weingütern Deutschlands.

Tätigkeiten & Anforderungen

- Technische Arbeiten während des Herbstes im Bereich der Mostklärung
- Technische Durchführung der Weincuvéetierung
- Mitarbeit und Überwachung der hausinternen Flaschenabfüllung, sowie Vor- und Nachbereitung der Flaschenabfüllung
- Eine abgeschlossene Berufsausbildung als Winzer*in oder vergleichbare Qualifikation
- Hands-on-Mentalität und Eigeninitiative
- Ein Führerschein für Traktoren und Stapler (Klasse T), sowie ein Sachkundenachweis im Pflanzenschutz sind wünschenswert, jedoch kein Muss

Wir bieten

- Geregelte Arbeitszeiten außerhalb der Herbst-Arbeitszeit
- Ein familiäres und junges Arbeitsumfeld
- Ein offenes Ohr für die Einbringung Ihrer Ideen und Umsetzungen
- Ein nach Erfahrung und Qualifikation leistungsgerechtes Gehalt
- Ein abwechslungsreiches Aufgabenspektrum
- Optionale Fortbildungsmöglichkeiten in önologischen und technischen Bereichen

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie uns gerne eine aussagekräftige Bewerbung mit Angabe des frühestmöglichen Eintrittstermins und Gehaltsvorstellung per Mail oder Post zu.

Mit besten Grüßen,

Markus Nordhorn & Christoph Hammel