DOMAINE GRISONI depuis 1937

Grillette
Les horlogers du vin

Innerhalb unseres Unternehmens ist eine Stelle neu zu besetzen. Wir suchen nach Vereinbarung eine belastbare und teamorientierte Persönlichkeit als

KELLERMEISTER:IN 100% (M/W/D)

Die Grillette Domaine de Cressier und die Domaine Grisoni sind in Cressier im Kanton Neuenburg ansässig. An den östlichen Hängen des Kantons mit Blick auf den Bielersee bauen wir auf 35 Hektar 15 verschiedene Rebsorten nach den Grundsätzen der Biodynamie an. Das Ziel der Weingüter ist die Produktion von qualitativ hochwertigen Weinen.

Die Weinbereitung erfolgt mit Respekt vor den Trauben, auf traditionelle, aber auch innovative Weise, mit Bescheidenheit und Offenheit, um zu etwa fünfzig verschiedenen Cuvées zu gelangen, die alle einzigartig sind.

Wir sind in zwei Produktionsstätten in derselben Gemeinde organisiert. Unser Team besteht aus etwa zehn Personen, ist jung, energiegeladen und voller Talente!

SIE SIND DEM TECHNISCHEN LEITER DER DOMAINES UNTERSTELLT UND SIND VERANTWORTLICH FÜR

- Einkellerung der Trauben an beiden Produktionsstandorten
- Vinifizierung aller Weine nach festgelegten Verfahren
- Überwachung und Ausbau der Weine
- Zuständig für alle Etappen der Flaschenabfüllungen
- Ordnungsgemässe Pflege der Weinkeller sowie die Wartung der Ausrüstung
- Rückverfolgbarkeit von der Traube bis zur Flasche
- Verwaltung der Lagerbestände

Sie werden direkt in die Auswahl der Assemblage einbezogen und sind an der Festlegung der technischen Abläufe beteiligt. Das ganze Jahr über werden Sie von einem Kellermitarbeiter und währen der Hauptsaison von einem ganzen Team unterstützt.

IHR PROFIL

- Önologische Kenntnisse, die es Ihnen ermöglichen, bei der Weinbereitung selbstständig zu sein, Prozesse entsprechend den angestrebten Weinstilen zu definieren und die Weine sowohl analytische als auch geschmacklich zu verstehen
- Beherrschung der verschiedenen Phasen der Weinbereitung, von der Annahme der Trauben bis zur Abfüllung in Flaschen
- Technische Fähigkeiten, die es Ihnen ermöglichen, verschiedene Arten von Geräten zu bedienen und diese zu warten
- Verkoster:in
- Selbstständig und überlegte Arbeitsweise mit Führungsqualitäten
- Verantwortungs- und Qualitätsbewusstsein
- Teamfähigkeit, Belastbarkeit und Flexibilität

Begeistert von der Idee, unserem jungen, leidenschaftlichen Team beizutreten, welches von einem ständigen Streben nach Qualität angetrieben wird?

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, Teil eines renommierten, überschaubaren Unternehmens zu werden, das moderne und attraktive Anstellungsbedingungen bietet.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung an:
Annie Rossi | annie.rossi@grillette.ch