

# Unser Bio-Weingut

Die Tradition des pfälzischen Weinbaus pflegen wir mit gleichzeitig hoher Bereitschaft zur Innovation. Mit einer Anbaufläche von 13 Hektar, davon 61% mit weißen und 39% mit roten Rebsorten, sind wir ein Familienbetrieb mittlerer Größe. Der Betrieb befindet sich im Weinbaugebiet PFALZ, in Neustadt-Gimmeldingen. Das Winzerdorf Gimmeldingen ist ein Ortsteil von Neustadt an der Weinstraße, weltbekannt durch seine Weinlage „Gimmeldinger Meerspinne“! Gimmeldingen ist auch das Weindorf mit dem ersten Wein- und Blütenfest im Jahr, dem „Gimmeldinger Mandelblütenfest“. Inmitten von 3.000 blühenden Mandelbäumen wird hier im Frühjahr gefeiert!

Sorgfältig ausgewählte Rebsorten, ideal an den natürlichen Standort angepasst, bilden die Grundlage des Wein- und Sektangebotes unseres Weinguts. Alle Reben erfahren eine liebevolle Pflege. Gesunde vollreife Trauben werden im Herbst geerntet. Der moderne Ausbaustil zielt auf sortentypische, frische, harmonische Weine und Sekte mit klarer, unverwechselbarer Frucht, die zum unkomplizierten Genuss einladen.

Besonders stolz sind wir, die Familie Steigelmann, auf die zahlreichen Auszeichnungen und Prämierungserfolge für unsere Weine, die sich großer Beliebtheit erfreuen und ins gesamte Bundesgebiet geliefert werden, aber auch in viele Länder der Welt, bis nach Singapur.

Dabei kommen viele Kunden gerne persönlich vorbei, um in unserer Probierstube „ihre“ Weine bei uns auszuwählen.

Besuchen Sie uns und probieren Sie unsere Weine!

Außerhalb unserer Geschäftszeiten und an Sonn- und Feiertagen bitten wir um telefonische Anmeldung.



Unsere 3 Ferienwohnungen laden dazu ein, das idyllische Weindorf Gimmeldingen mit seinem besonderen Flair, die reizvolle Landschaft, den Wald und somit auch unsere exzellenten Weine am Ort des Entstehens zu genießen!

## Liefer- und Zahlungsbedingungen

Unser Angebot ist stets unverbindlich und freibleibend. Die Preise verstehen sich incl. 19 % MwSt., einschließlich Glas und Verpackung.

Gerne nehmen wir im Rahmen des Umweltschutzes Glas als Leergut zu Ihrer Entlastung zurück.

Paketversand per DHL in Kartons zu 3, 6 und 12 Flaschen. Die Versandkosten betragen 8,00 Euro je Verpackungseinheit.

Ab 60 Flaschen erfolgt die Lieferung innerhalb von Deutschland an eine Abladestelle frei Haus, per Spedition oder mit eigenem Lkw.

Beim Ausverkauf einer Sorte behalten wir uns vor, nach Absprache, den nachfolgenden neuen Jahrgang zu versenden bzw. auszuliefern.

**Geschäftszeiten:**  
Mo. bis Fr., 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr und 13.00 Uhr bis 17.30 Uhr,  
Sa., 9.00 Uhr bis 16.00 Uhr  
und nach telefonischer Vereinbarung

Zahlung innerhalb 14 Tagen nach Lieferung rein netto. Beträge unter 50,00 Euro sind sofort zur Zahlung fällig.

**Bankverbindung:**  
Volksbank Kur- und Rheinpfalz  
IBAN: DE51 5479 0000 0100 0892 11 · BIC: GENODE61SPE

Die Ware bleibt bis zur völligen Bezahlung unser Eigentum. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Neustadt/Weinstraße.

Alle Produkte mit der Kennzeichnung „BIO“ entsprechen der BIO-Verordnung. Zusätzlich sind alle vegan.



# So finden Sie uns:



## Bio-Weingut Thomas Steigelmann

Kurpfalzstraße 193  
67435 Neustadt-Gimmeldingen  
Tel. (0 63 21) 6 60 81  
Fax (0 63 21) 6 04 29  
weingut@steigelmann.de  
www.steigelmann.de



# UNSERE WEINE

10/2025






THOMAS GIMMELDINGEN  
STEIGELMANN  
Bio-Weingut



Rotweine

Nr.			Inhalt	€
01	2022	<b>Dornfelder</b> lieblich Gimmeldinger Meerspinne RZ. 46,20; S. 4,90; Alc. 9,62	 1,0 l	6,50
01b	2021	<b>Dornfelder</b> trocken Gimmeldinger Meerspinne RZ. 6,20; S. 4,50; Alc. 12,05	 0,75 l	7,70
02a	2022	<b>Frühburgunder</b> trocken Mußbacher Bischofsweg RZ. 4,20; S. 4,40; Alc. 12,46	 0,75 l	8,50
02c	2023	<b>Spätburgunder</b> trocken Gimmeldinger Meerspinne RZ. 5,50; S. 4,60; Alc. 13,26	BIO  0,75 l	7,90
02d	2023	<b>Dunkelfelder</b> trocken Deidesheimer Hofstück RZ. 5,30; S. 4,50; Alc. 12,01	BIO  0,75 l	7,50
17	2021	<b>Dornfelder</b> halbtrocken Gimmeldinger Meerspinne RZ.14,20; S. 4,60; Alc. 11,54	 0,75 l	7,50
18	2022	<b>Rotwein Cuvée</b> trocken Ausgebaut in 225 L-Eichenholzfässern Gimmeldinger Meerspinne RZ. 1,20; S. 4,80; Alc. 13,14	0,75 l	12,00
28	2023	<b>Cabernet Sauvignon</b> trocken Gimmeldinger Meerspinne RZ. 2,30; S. 4,80; Alc. 13,30	BIO 	11,50

Roséweine

Nr.			Inhalt	€
02	2024	<b>Dornfelder Weißherbst</b> lieblich Gimmeldinger Meerspinne RZ. 49,10; S. 5,60; Alc. 9,85	BIO  1,0 l	6,70
29	2024	<b>Cabernet Sauvignon Rosé</b> halbtrocken RZ. 15,30; S. 6,20; Alc. 11,87 ECO Winner 2025   Vinum Rosé Gold 2025	BIO  0,75 l	8,20
02be	2024	<b>Mandelblüten Edition</b> <b>Spätburgunder Weißherbst</b> trocken RZ. 8,50; S. 6,30; Alc. 11,95	BIO  0,75 l	8,20



Weißweine trocken

Nr.			Inhalt	€
03	2024	<b>Riesling</b> Gimmeldinger Meerspinne RZ. 4,90; S. 7,40; Alc. 12,27	BIO  1,0 l	6,70
04tr	2023	<b>Silvaner</b> Gimmeldinger Biengarten RZ. 6,30; S. 6,00; Alc. 12,19	BIO  1,0 l	6,70
07	2024	<b>Riesling Kabinett</b> Gimmeldinger Biengarten RZ. 7,10; S. 7,00; Alc. 12,69 SIEGERWEIN PFALZ 2025   EcoWinner 2025	BIO  0,75 l	11,00
07b	2024	<b>Riesling Kabinett</b> Königsbacher Idig RZ. 6,30; S. 7,00; Alc. 12,50 SIEGERWEIN PFALZ 2025   Vinum Gold 2025	BIO  0,75 l	12,50
09	2024	<b>Silvaner</b> Gimmeldinger Biengarten RZ. 5,90; S. 5,90; Alc. 12,27	BIO  0,75 l	7,50
10	2024	<b>Rivaner</b> Gimmeldinger Meerspinne RZ. 7,40; S. 6,20; Alc. 12,70	BIO  0,75 l	7,00
12	2024	<b>Grauburgunder</b> trocken Pfalz RZ. 7,30; S. 5,60; Alc. 12,41	BIO  0,75 l	8,70
14b	2023	<b>Gewürztraminer Spätlese</b> Ruppertsberger Linsenbusch RZ. 7,20; S. 5,70; Alc. 14,17	BIO  0,75 l	8,70
15	2024	<b>Weisser Burgunder Spätlese</b> Pfalz RZ. 6,80; S. 5,80; Alc. 13,08	BIO  0,75 l	9,20
15a	2024	<b>Riesling Spätlese</b> Königsbacher Ölberg RZ. 6,90; S. 7,20; Alc. 12,59 Vinum Gold 2024   Mundus vini Gold 2025	 0,75 l	9,90
21	2024	<b>Chardonnay Spätlese trocken</b> Pfalz RZ. 8,10; S. 6,10; Alc. 12,91 Mundus vini Gold 2025	BIO  0,75 l	9,20

Weißweine halbtrocken

Nr.			Inhalt	€
03a	2024	<b>Kerner Kabinett</b> Gimmeldinger Meerspinne RZ. 15,70; S. 6,00; Alc. 12,27	BIO  1,0 l	6,50
03b	2024	<b>Riesling Kabinett</b> Gimmeldinger Meerspinne RZ. 17,50; S. 7,10; Alc. 11,64	BIO  1,0 l	6,70
06	2022	<b>Kerner Kabinett</b> Gimmeldinger Meerspinne RZ. 16,60; S. 6,80; Alc. 12,31	 0,75 l	7,20
10a	2022	<b>Riesling Kabinett</b> Gimmeldinger Meerspinne RZ.16,90; S. 7,30; Alc. 11,85	 0,75 l	8,20

Weißweine lieblich

Nr.			Inhalt	€
04	2024	<b>Silvaner</b> Gimmeldinger Biengarten RZ. 45,40; S. 6,00; Alc. 9,97	BIO  1,0 l	6,20
04a	2022	<b>Scheurebe</b> Gimmeldinger Mandelgarten RZ. 43,70; S. 6,30; Alc. 9,54	 1,0 l	6,50
05	2024	<b>Morio-Muskat</b> Gimmeldinger Mandelgarten RZ. 43,70; S. 6,40; Alc. 9,89	BIO  1,0 l	6,70
13a	2022	<b>Kerner Spätlese</b> Gimmeldinger Meerspinne RZ. 49,60; S. 6,40; Alc. 9,59	 0,75 l	7,70
14	2022	<b>Gewürztraminer Spätlese</b> Gimmeldinger Meerspinne RZ. 48,00; S. 5,60; Alc. 9,93	 0,75 l	8,20
11	2024	<b>Cuvée 365</b> feinherb Riesling und Gewürztraminer RZ. 25,90; S. 6,10; Alc. 11,76	BIO  0,75 l	8,50

Bei allen Weinen handelt es sich um deutsche Erzeugnisse, welche Sulfite enthalten. Veganer Ausbau.

Alle Produkte mit der Kennzeichnung „BIO“ entsprechen der BIO-Verordnung DE-ÖKÖ-39.


Siegersekt 2022, 2023 und 2024



Traubensaft

Nr.			Inhalt	€
30		<b>Pfälzer Traubensaft weiß</b> 100% Fruchtgehalt	0,75 l	3,80

Sekte

Nr.			Inhalt	€
40		<b>RIESLING TROCKEN</b> RZ. 24,90; S. 7,80; Alc. 12,00	0,75 l	9,50
45		<b>WEISSBURGUNDER BRUT</b> Handgerüttelt RZ. 8,00; S. 6,80; Alc. 12,00	0,75 l	13,00
50		<b>RIESLING BRUT</b> Handgerüttelt Gimmeldinger Meerspinne RZ. 10,10; S. 7,30; Alc. 12,01	 0,75 l	17,00
51		<b>RIESLING BRUT</b> Handgerüttelt Magnum Gimmeldinger Meerspinne RZ. 10,20; S. 6,90; Alc. 12,38	 1,5 l	44,00
55		<b>SECCO</b> Deutscher weißer Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure RZ. 24,50; S. 6,40; Alc. 11,67	BIO 0,75 l	8,20

Branntweine

Nr.			Inhalt	€
60		<b>Hefebrend</b> – 40 % vol	0,7 l	14,00
61		<b>Tresterbrand</b> – 40 % vol vom Gewürztraminer (Futura-Flasche)	0,5 l	15,00
62		<b>Traubenbrand</b> – 40 % vol vom Riesling	0,7 l	15,00
63		<b>Weinbrand</b> – 38 % vol vom Riesling	0,5 l	15,00

Weingelee

Nr.			Inhalt	€
300		<b>Weingelee weiß</b>	BIO 400 g	4,00
301		<b>Weingelee rot</b>	BIO 400 g	4,00

Landesprämierung der Landwirtschaftskammer RLP:



Bronzene Kammerpreismünze



Silberne Kammerpreismünze



Goldene Kammerpreismünze

Für unsere zahlreichen Auszeichnungen wurde uns bei der Wein- und Sektprämierung der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz seit 2010 jährlich der Staatsehrenpreis für besondere Leistungen feierlich überreicht.