

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 Sekt mit klarer, unverwechselbarer Frucht, die zum unkomplizierten Genuss einladen.

Besonders stolz sind wir, die Familie Steigelmann, auf die zahlreichen Auszeichnungen und Prämiierungserfolge 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.



DE-ÖKO-39
Deutsche Landwirtschaft



So finden Sie uns:



Bio-Weingut Thomas Steigelmann

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



Rotweine

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

Roséweine

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

**Weiße Weine trocken**

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

Weiße Weine halbtrocken

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

Weiße Weine lieblich

Nr.	Jahr	Wein	Inhalt	€
04	2024	Silvaner	BIO 1,0 l	6,20
			Gimmeldinger Biengarten	
			RZ. 45,40; S. 6,00; Alc. 9,97	
04a	2022	Scheurebe	1,0 l	6,50
			Gimmeldinger Mandelgarten	
			RZ. 43,70; S. 6,30; Alc. 9,54	
05	2024	Morio-Muskat	1,0 l	6,70
			Gimmeldinger Mandelgarten	
			RZ. 43,70; S. 6,40; Alc. 9,89	
13a	2022	Kerner Spätlese	0,75 l	7,70
			Gimmeldinger Meerspinne	
			RZ. 49,60; S. 6,40; Alc. 9,59	
14	2022	Gewürztraminer Spätlese	0,75 l	8,20
			Gimmeldinger Meerspinne	
			RZ. 48,00; S. 5,60; Alc. 9,93	

Cuvée

Nr.	Jahr	Wein	Inhalt	€
11	2024	Cuvée 365 feinherb	BIO 0,75 l	8,50
			Riesling und Gewürztraminer	
			RZ. 25,90; S. 6,10; Alc. 11,76	

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.	Produkt	Inhalt	€
30	Pfälzer Traubensaft weiß 100% Fruchtgehalt	0,75 l	3,80

Sekte

Nr.	Produkt	Inhalt	€
40	RIESLING TROCKEN	0,75 l	9,50
45	WEISSBURGUNDER BRUT	Handgerüttelt	0,75 l

Nr.	Produkt	Inhalt	€
50	RIESLING BRUT	Handgerüttelt	0,75 l
51	RIESLING BRUT	Handgerüttelt Magnum	1,5 l

Nr.	Produkt	Inhalt	€
55	SECCO	Deutscher weißer Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	0,75 l
		RZ. 24,50; S. 6,40; Alc. 11,67	

Branntweine

Nr.	Produkt	Inhalt	€
60	Hefebrand – 40% vol	0,7 l	14,00
61	Tresterbrand – 40% vol	0,5 l	15,00
62	Traubenbrand – 40% vol	0,7 l	15,00
63	Weinbrand – 38% vol	0,5 l	15,00

Nr.	Produkt	Inhalt	€
300	Weingelee weiß	BIO 400 g	4,00
301	Weingelee rot	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 Sektprämiertierung der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz seit 2010 jährlich der Staatsehrenpreis für besondere Leistungen feierlich überreicht.