

瑞云酒庄

河北怀来瑞云葡萄酒股份有限公司（瑞云酒庄）创建于1998年，是一家中国精品酒庄。

瑞云酒庄所处的延怀河谷属于中纬地带的半高寒长日照地区，气候相对稳定。四季受季风吹拂，温度凉爽适中，空气纯净干燥，阳光充足，降雨量却很少，非常适合种植酿酒葡萄。瑞云酒庄目前总占地面积约725亩，其中葡萄园占地约600亩。

从最初开垦荒地到今天经营现代化酒庄，瑞云强调并努力维持的始终是“天时、地利、树和”的原则，保证每一瓶酒的自然、纯净和健康。从2007年开始，瑞云酒庄实施可持续性生态种植和酿造方法，秉持“道法自然”的企业理念，以酒庄整体生态环境的健康和发展为着眼点，力求通过种植和酿造过程，令葡萄果实和成酒尽可能的体现自然环境为其赋予的个性，也令每一个年份的产品都能充分表达当地风土特质和当年的气候特点。

在种植过程中，瑞云酒庄避免使用不可再生和不可循环资源，杜绝使用对人体和环境有影响的除草剂、杀虫剂、杀菌剂和有污染的肥料，充分发挥自然优势来促进葡萄树自身的抵抗力。与此同时，葡萄园的生态多样性得到了保护，葡萄树与周围其他动植物保持着和谐的关系，共同在最自然的环境下生长。

瑞云酒庄每年生产赤霞珠和西拉两个单一品种的酒庄酒，年产量6万瓶。从种植葡萄、采收葡萄、发酵罐发酵、橡木桶陈酿到成酒灌瓶、贴标，所有工作均在酒庄内完成。为了保证葡萄酒质量上乘，瑞云酒庄只使用瑞云葡萄园自产的赤霞珠和西拉葡萄作为酿酒原料，采收及二次筛选均百分之百由人工完成。瑞云酒庄出产的葡萄浆果发育好，果皮厚实，果肉颜色深，糖分高；所有酒庄酒均经过橡木桶陈酿及地下酒窖瓶储，酒

液色泽饱满明亮，果味突出，糖酸平衡，单宁及酚类物质含量高，适宜长期贮藏。

种好葡萄酿好酒以外，从2011年酒庄初具现在的规模以来，瑞云酒庄始终致力于田园文化与葡萄酒文化的发展和宣传。酒庄拥有多功能画廊三个，大型室内文艺活动空间一个，博物馆两个，各类展厅若干，以及一家精致自然的酒庄餐厅，酒庄民宿。多年来，瑞云酒庄不定期举办各类画展、音乐会、社区艺术联谊、田园观光团、艺术家驻地计划等活动，并打开大门迎接前来参观体验的各界人士，在国内葡萄酒界享有相当的美誉。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/ryjz-250953.html>