

尚寶石酒莊是一家專門生產有機葡萄酒的酒莊，並獲得歐盟最權威性之有機農業認證機構 ECOCERT 的認證。



酒莊所有的葡萄都以有機栽種與栽培，絕不使用任何的化學肥料及農藥，致力維護自然環境和種植的花崗岩土壤。

本酒莊出產的葡萄酒以最嚴格的有機方式釀製，過程中利用原生天然酵母進行發酵，歷時長達兩年。

同時釀製過程中降低亞硫酸到最低的水準，保存葡萄酒的原始風味，發揮豐富的自然口感。



Organic Wines

尚寶石酒莊的葡萄園地處於法國Scherwiller阿爾薩斯的Bas-Rhin區，萊茵河的西岸，Rittersberg “騎士山”的山坡上。莊主Jean-Paul Schmitt 繼承了家族一塊完整的，有8公頃面積的葡萄園。

當您置身於葡萄園時，您會被這片寧靜而幽雅的環境深深地迷住，再加上山坡上13世紀建造的古老Ortenbourg城堡的襯托，風景如畫，美不勝收。

葡萄園的所在地屬阿爾薩斯區東南偏南的乾熱氣候，種植的土壤主要由不同厚度的花崗岩砂（土地上還有隨處可見的花崗石）混合花崗岩鵝卵石（某些地方含高達65%的鵝卵石）所組成。

花崗岩砂地的土壤讓葡萄樹的根更努力往深處發展，吸收土壤裡得天獨厚的大量礦物質。尚寶石酒莊崇尚回歸自然的精神，依照葡萄園當地的氣候，環境條件等因素種植葡萄樹。為對抗各種的病蟲害，讓葡萄健康地成長，莊主Jean-Paul Schmitt 不惜控制產量（平均38百升/公頃），以不迫害自然環境的方法避免害蟲的侵蝕，細心栽培葡萄。自2009年起，本酒莊出產的所有葡萄都得到法國有機農業認證機構 ECOCERT 的認證。

一粒粒飽滿多汁，有機種植的葡萄見證了我們對土地的尊重和保護，栽培的努力和堅持。

當品質優良的葡萄逐漸成熟時，我們僅採用人工採收方式，致力保留葡萄的完整性和獨特性。釀製過程中，堅持以天然的技術調整葡萄酒的口感，利用葡萄皮上的天然酵母菌進行發酵，保存各種葡萄酒的自然，原始風味。

尚寶石酒莊的葡萄酒不斷獲得世界各地的葡萄酒釀酒師，品酒師，記者等專業人士的認可，大家不約而同地稱讚酒莊生產的整系列葡萄酒。

以下是酒莊出品的葡萄酒系列：

- † Rittersberg «Classique»
經典系列，低糖度白葡萄酒
- † Rittersberg «Réserve Personnelle»
精選系列，成熟度高與葡萄樹齡高的紅/白葡萄酒
- † 本酒莊的招牌 «Grande Réserve»
- † 特級精選系列
專用優秀的葡萄釀製。
Rittersberg «Vendanges Tardives»
«Sélection de Grains Nobles»
晚摘與腐貴系列，
專用來自最好產區和葡萄樹齡至少有60年的葡萄。

尚寶石酒莊的葡萄以有機方式栽培，成長在含大量礦物質的花崗岩砂土上，釀製出高純度，高雅的 Rittersberg 葡萄酒，讓您陶醉在葡萄酒裡多層次風味和濃鬱的香氣中。

