

<b>Vingård</b>	Dyrehøj Vingård I/S
<b>Ejer</b>	Tom Christensen
<b>Etableret</b>	2008
<b>Website</b>	<a href="http://www.dyrehoj-vingaard.dk">www. dyrehoj-vingaard.dk</a>
<b>Adresse</b>	Røsnæsvej 254, 4400 Kalundborg
<b>Kontakt</b>	Betina Newberry, <a href="mailto:betina@dyrehojgaard.dk">betina@dyrehojgaard.dk</a> eller tlf: 5082 3713
<b>Åbningstider</b>	Vingården er åben for besøg hele året

Dyrehøj Vingaard ejes af Tom Christensen. Tom har altid været landmand og har været vant til årets gang i marken, mange ansatte og mange bolde i luften. Derfor var der heller ikke langt fra tanke til handling, da en af naboerne nævnte, at "du har Danmarks bedste placering til vindyrkning". Det var klart fra starten, at kvaliteten i vinen var alfa og omega, så derfor er produktionen anlagt i en størrelse der kan tiltrække professionelle interessenter og ikke mindst en dygtig veluddannet vinmager. Tom har en vision for sin vingård, men også for dansk vin. "Der skal laves topvine, der har internationalt niveau. Vi ved, at dansk frugt er formidabelt og nu hvor man har fremavlet nogle vindruerarter der både kan modne i vores klima, men også smager godt, så må grundlaget være lagt".

### Vinmager

Zachary Brierly har en masters i Wine Science fra Auckland University i New Zealand og erfaring med sig fra flere vingårde på New Zealand. Han er Pinot Noir entusiast og keminørd, har lavet sit mastersspeciale omkring "The Influence of Crop Load Manipulation in Vine and Wine Characteristics in Pinot Noir"

Han udtaler; "My passion in life is wine and I am especially interested in the unique challenges of the emerging wine regions".

### Vinmark manager

Zachary Brierley er uddannet på Auckland University, New Zealand i viticulture. Han har ansvaret for vinmarkerne i det daglige og han har koldklimaerfaringer med sig fra New Zealand.

### Vingårdsprofil

Dyrehøj Vingaard ligger på det solrige Røsnæs ved Kalundborg og er Danmarks største vingård med 26 400 planter. De kalkholdige skrænter og det kølige klima giver et fantastisk grundlag for at dyrke druer. I vinkælderen bliver RÖS skabt af vinbonden og hele teamet bag vingården. Al vin og spiritus fra Dyrehøj Vingaard markedsføres under navnet RÖS.

RÖS henviser kort og præcist til vinmarkernes og vineriets unikke geografiske beliggenhed på Røsnæs, og logoet signalerer i sin form, at det der tilstræbes, er den højeste håndværksmæssige kvalitet der kan opnås.

### Druerne

Druerarterne på markerne er fordelt på 6 hvidvinsarter og 13 forskellige rødvinarter. De hvide druer er hovedsageligt Solaris, Muscaris, Johanniter og Sauvignier Gris samt en lille mængde af Helios.

Hovedvægten af blå druer er Cabernet Cantor, Spätburgunder, Cabernet Cortis, Monarch, Leon Millot og Rondo. Af mindre mængde har vi Regent, Cabernet Carol, Bolero, Frühburgunder, Castel, Baron og Piroso.

### Klima og terroir

Klimaet på Røsnæs hører til det tørreste og mest solrige i Danmark. I gennemsnit falder der kun 523 mm nedbør pr. år mod landgennemsnittet på 664 mm. pr. år og normalt ligger Røsnæs på ca. 100 solskinstimer over landgennemsnittet på 1.730 pr. år.

Røsnæshalvøen er en kalkholdig vold af ler, sand, grus og sten, som blev skubbet op under den sidste istid. Røsnæs er den østlige del af en randmoræne, der fortsætter undersøisk til nordspidsen af Fyn.