



Fra landbrug til vingård

Dyrehøjgaard har en hundredårig historie som traditionel landbrugsejendom på Røsnæs, men i dag er det først og fremmest en vingård.

Staatliches Weinbauinstitut

Vi plantede de første 4.000 vinstokke, fortrinsvis af sorterne Solaris og Cabernet Cortis, på de sydlige skråninger i samarbejde med dr. Volker Jörger fra Staatliches Weinbauinstitut Freiburg i 2007. Idag er vi med et vinareal på knap 8 hektar og 24.000 vinstokke Danmarks største og gladeste vinproducent. Sammen med Freiburg prøvedyrker vi nu på mindre arealer flere end 10 forskellige vinsorter for at teste deres egnethed til det danske klima.

Følg livet på vingården

Scan koden og læs aktuelt nyt fra vingården samt tilmeld dig vores nyhedsbrev.



Klimaet på Røsnæs

Det lange, kuperede næs, som udgør den nordlige del af Kalundborg Fjord, hører til de tørreste og mest solrige steder i Danmark. I gennemsnit har vi ca. 100 solskinstimer mere end resten af landet.

Den unikke natur

Røsnæs er den østlige del af en randmoræne, der fortsætter undersøisk til nordspidsen af Fyn. Landskabet blev skabt i den sidste istid, og de kalkholdige overdrev, som er unikke, har været fredede siden 1924. Volden mod fjorden, som giver vores vinstokke perfekt læ, er del af denne fredning og her oplever man en mangfoldighed af sjældne urter og insekter.

”Det kølige klima i Danmark er Europas bedste til frugtavl - tænk på jeres smagsfyldte æbler. I kan skabe fantastiske vine. Den lange modningstid giver en intens og delikat smag med fin syre, blot druen er tilpasset klimaet.”

- Dr. Volker Jörger, Staatliches Weinbauinstitut Freiburg

Den tyske ekspertise

Vingården drives med det klare mål at bringe dansk vin op blandt verdens førende. Derfor har vi fra starten involveret Dr. Volker Jörger, leder ved WBI i Freiburg. Her har han ansvaret for afdelingerne: vindykning og dyrkningsforsøg, klon- og sortsudvikling samt instituttets kommercielle vinproduktion.

Vinene

Foruden hvidvine af sorterne Solaris, Johanniter (Riesling) og Muscaris, rødvine af Cabernet Cantor og Monarch, og rosévine af Rondo og Cabernet Cortis udnytter vi også dr. Volker Jörger ekspertise på mousserende vine til at lave cider af æbler fra vores egne plantager.

Edelbrand og likører

På det håndbyggede mikrodestilleri fra Müller Brennereianlagen brænder vi edelbrand og alkohol til likør af bl.a. æble og kirsebær.



Events, konferencer, fester m.m.

Vi har fest- og mødelokaler til 110 personer, lounge- og moderne conferencefaciliteter. Forplejning, fra snacks og sandwiches til tre-retters gastronomi.

Vinsmagninger hjemme hos dig eller på dit arbejde

Vi arrangerer vinsmagninger, hvor du sammen med venner eller kollegaer på en hyggelig og uhyøjtidig måde får smagt på 5 - 8 RÖS vine.

Vinene ledsages af en fortælling om druens oprindelse og karakteristika, dyrkning, plukning og vinificering.

Skræddersyede rundvisninger

Vi skræddersyer gerne rundvisninger til foreninger, virksomheder, institutioner mv. Har du specielle ønsker, så opfylder vi gerne dem.

Basisrundvisning

Rundtur i vinmarkerne, vineriet og vinsmagning, ca. 2 timer.

Rundvisning + kaffe og kage

Kaffe og kage, derefter en tur i vinmarkerne, besøg i vineriet og vinsmagning, ca. 2 ½ time.

Rundvisning + frokost

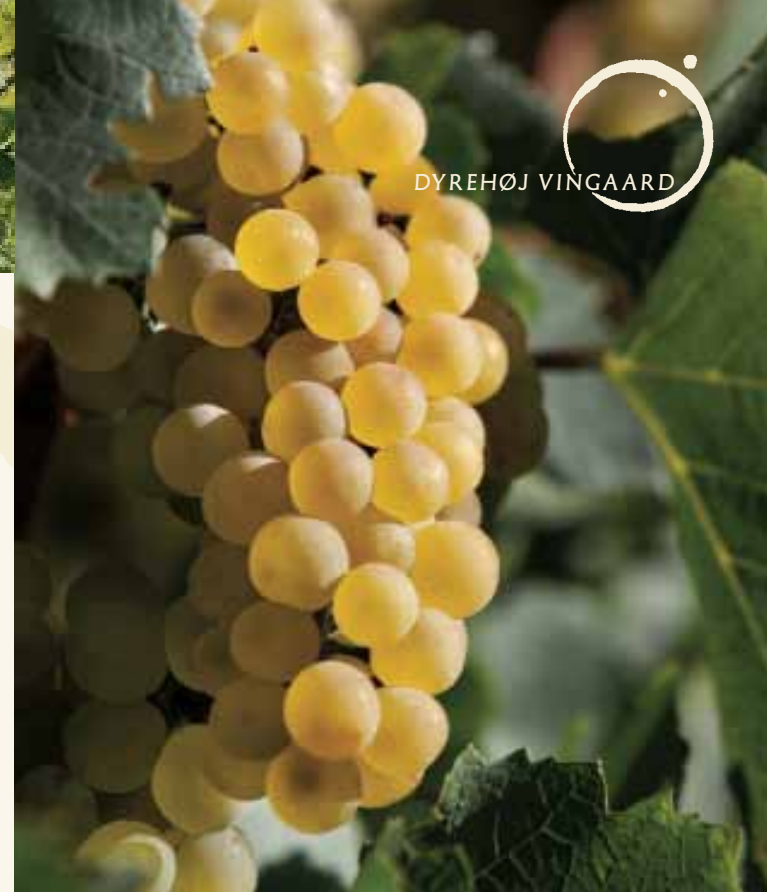
Vi starter med en god frokost, en tur i vinmarkerne, drømmefortællingen (hvad vi vil og hvordan vi gør det), besøg i vineriet og til slut naturligvis en vinsmagning, 3-4 timer.

Gårdbutik

I gårdbutikken kan du smage vores vine, likører og edelbrand, og her sælger vi også delikatesser som rødvinssirup, vingelé, lokalt produceret honning, gaveartikler og meget mere.

Webshop

I vores webshop kan du købe vores vine, likører og edelbrand. Her kan du også læse mere om produkterne samt følge årets gang på vingården.



*Druen er
den mest ædle og udfordrende frugt
man kan dyrke...*