



Jahresabschlussveranstaltung „Burger meets Wine“

Donnerstag, 20.11.2025, 19 Uhr
Atelier der Lindenbrauerei Unna

1	2024er El Capricho Verdejo	El Capricho, Uruguay, Durazno	Alk.: 12,0% Vol., RZ = 2,0 g/l, S = 5,8 g/l
2	2023er Chardonnay – wild ferment	De Krans, Südafrika, Western Cape	Alk.: 13,5% Vol., RZ = 4,2 g/l, S = 6,1 g/l
3	2023er Pizzorno Albariño Reserva	Pizzorno, Uruguay, Canelones	Alk.: 12,0% Vol., RZ = 1,6 g/l, S = 5,4 g/l
4	2012er Nederburg Foundation Pinotage	Nederburg, Südafrika, Western Cape	Alk.: 13,5% Vol.
5	2023er Koonunga Hill Shiraz & Cabernet	Penfolds, Australien, South Australia	Alk.: 14,5% Vol., RZ = 0,9 g/l, S = 5,9 g/l
6	2021er Don Próspero Tannat & Cabernet Franc	Pizzorno, Uruguay, Canelones	Alk.: 12,5% Vol., RZ = 2,6 g/l, S = 4,3 g/l
7	2022er Carmenère Gran Reserva	Viña William Fèvre, Chile, Valle del Maipo	Alk.: 13,0% Vol., RZ = 2,9 g/l, S = 4,1 g/l
8	2009er Aliwen Reserva Cabernet Sauvignon & Carménère	Undurraga, Chile, Valle Central	Alk.: 14,0% Vol