

---

# Wein Special

---

Magazin 2024/2025

## **Wein & Wohlfühlklima**

Alles rund um das perfekte Temperieren und Lagern von Wein.

## **Wein & Genuss**

Die besten Tipps für ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

## **Wein & Wissen**

Gläser- und Flaschenkunde sowie Know-how von unserem Sommelier.

## **Wein & Liebherr**

Unser Gesamtprogramm an Stand- und Einbaukühlschränken.

**LIEBHERR**



Santé, Cheers, zum Wohl.

Ab jetzt sind es nur noch Sekunden bis zum Genuss. Ein letztes Wort, dann übernimmt der Wein ... erzählt seine Geschichte, ohne Worte, mit Aromen ... schokoladig, erdig, weich, fruchtig, herb ... wow. Es ist der Höhepunkt der Vorfreude auf einen Geschmack, der über Jahre ungestört heranreifen konnte – auf dem Zenit seiner Entwicklung. Es ist das Amen für Geniesserinnen und Geniesser, Weinkennerinnen und Weinkenner oder solche, die es werden wollen.

Wir wünschen viel Freude beim Geniessen.

## Höchste Qualität beginnt im Weinberg ...

Herausragende Qualität benötigt viel Sonne, guten Boden und eine Menge Handarbeit, denn für exzellente Weine werden die Trauben meist noch geerntet wie vor tausenden Jahren – manuell und ohne Maschine. Das ist arbeitsaufwendig und mühsam, aber garantiert, dass nur die besten Trauben für die Weiterverarbeitung verwendet werden. Diese Leidenschaft bei der Ernte möchten wir würdigen – mit Technik, die die Ursprungsqualität lange bewahrt.



Stehen für Qualität:  
die Spitzenlagen der Weinwelt.  
Und Liebherr.

## ... und endet bei der Lagerung.



### Höchste Qualität bewahrt man mit höchster Qualität.

Viele Dinge ändern sich im Laufe der Zeit, aber auf eine Konstante ist seit jeher Verlass: die deutsche Ingenieurskunst. Liebherr praktiziert sie seit 1954. Bis heute steht das Familienunternehmen für die hohen Standards und Ansprüche, die auf den Gründer Hans Liebherr zurückgehen.

Das zeigt sich in der kompromisslosen Qualität bis hin zum kleinsten Schraubchen und dem unermüdlichen Einsatz für das bestmögliche Ergebnis: die grosse Verantwortung für Ihre wertvollen Weinsammlungen zu tragen.

**Autor**  
**Frank Kämmer**  
Master Sommelier



Frank Kämmer ist einer der international renommiertesten Weinexperten. Er besitzt als „Master Sommelier“ die höchstmögliche Qualifikation des Berufsstandes, wurde als erster Deutscher in den elitären britischen Circle of Wine Writers aufgenommen und schreibt seit Jahren für zahlreiche Fachpublikationen. Für Liebhaber gibt er Ihnen spannende Einblicke in die Welt des Weins.



Eine Kühlung verlangsamt den Alterungsprozess.



## Warum man Wein kühl lagern sollte?

Dass man Wein nach Möglichkeit kühl und dunkel lagern sollte, dürfte nahezu jedem geläufig sein. Doch warum ist das eigentlich so? Und was passiert, wenn man es nicht tut?

Weinreifung, das Altern von Wein in der Flasche, ist ein faszinierendes Phänomen. Wein, ein Lebensmittel, das ohne Konservierung über viele Jahre hinweg nicht verdirbt, kann seine geschmackliche Qualität sogar verbessern. Allerdings ist dies nicht pauschal für alle Weine anwendbar.

Während einige Weine nach Jahrzehnten noch köstlich sind, verderben die meisten anderen. Viele Alltagsweine können ihre Qualität über eine begrenzte Zeit behalten, verbessern sich geschmacklich jedoch nicht. Unabhängig vom Lagerpotenzial eines Weins schützt eine kühlere Lagerung vor vorzeitigem Alterungsprozess.

Dass der Unterschied in der Lager-temperatur tatsächlich schmeckbar ist, wurde wissenschaftlich untersucht. Flaschen eines Cabernet Sauvignons wurden bei 5 °C, 10 °C, 23 °C und 31 °C gelagert.

Nach sechs Wochen war kaum ein Unterschied feststellbar. Nach sechs Monaten nahm jedoch das Fruchtaroma des bei 31 °C gelagerten Weins ab und die Alterungstöne traten in den Vordergrund. Nach zwölf Monaten zeigte der bei 23 °C gelagerte Wein denselben Effekt.



### Zu kühle Lagerung hat folgende Nachteile:

1. Bei Rotwein ist zu kühle Lagerung unpraktisch, da die Flaschen auf Trinktemperatur gebracht werden müssen.
2. Sie begünstigt die Bildung von Weinstein, wobei dieser den Geschmack nicht beeinflusst.

Für längerfristige Lagerung werden 10 °C bis 14 °C in einem Keller empfohlen. Selbst eine kurzzeitige Lagerung im Küchenregal oder Kühlschrank ist für feine Weine nicht zu empfehlen. Ideale Bedingungen zum Lagern und Temperieren bieten die Weinkühlschränke von Liebherr.

# Qualitäten, die Weinkeller übertreffen

Um zu bewahren, was Weinkennerinnen und Weinkenner schätzen, bieten Liebherr-Weinkühlschränke aussergewöhnliche Eigenschaften. Die fünf Bedingungen für die perfekte Weinlagerung werden nicht nur wie in einem Weinkeller erfüllt, sondern mit Ingenieurskunst übertroffen.

Mit viel Liebe zum Detail.

Konstante Temperaturen schützen den Charakter des Weins.

1

Temp  
Protect  
Plus

Liebherr-Weinkühlschränke sichern die Temperatur dank TempProtect Plus gleich doppelt ab.

Die richtige Luftfeuchte sorgt für geschmeidige Korken und eine geschützte Lagerung des Weins.

2

Humidity  
Select

Humidity  
Control

Mit HumiditySelect oder HumidityControl kann die Luftfeuchte bei Liebherr-Weinkühlschränken individuell eingestellt werden.

Der Schutz vor UV-Strahlen bewahrt den Wein vor unerwünschten Alterungsprozessen.

3

UV  
Protect

UV  
Protect  
Plus

Glastürmodelle von Liebherr haben eine einzigartige 2-Fach- oder sogar 3-Fach-Anti-UV-Verglasung.

Der Schutz vor Fremdgerüchen verhindert eine ungewollte Geschmacksveränderung des Weins.

4

Fresh  
Air

Der FreshAir-Aktivkohlefilter in den Liebherr-Weinkühlschränken neutralisiert Fremdgerüche.

Die erschütterungsfreie Lagerung des Weins ermöglicht eine ungestörte Reifung.

5

Vibrate  
Safe

Liebherr-Weinkühlschränke verfügen über ein ganzheitlich vibrationsgedämpftes Kühlsystem.

1

## Konstante Temperatur

*Der einzige Grund, die Temperatur zu ändern:  
der perfekte Moment.*

Konstante Temperaturen schützen  
den Charakter des Weins.



Temp  
Protect  
Plus

Liebherr-Weinkühlschränke sichern  
die Temperatur dank TempProtect Plus  
gleich doppelt ab.



### Doppelt abgesichert

Dank TempProtect Plus messen unsere  
Weinkühlschränke permanent mit zwei  
Temperatursensoren. So entsteht die  
doppelte Gewissheit, dass die Weine vor  
Temperaturschwankungen geschützt sind.



Weine lieben Beständigkeit.  
Während der Lagerung sind möglichst  
konstante Temperaturen zwischen  
 $+10^{\circ}\text{C}$  und  $+14^{\circ}\text{C}$  ideal. So reift der  
Wein geduldig bis zu dem Moment,  
an dem es gilt, sein volles Potenzial  
hervorzubringen. Dann wird eine  
andere Temperatur entscheidend:  
die optimale Trinktemperatur.



### Optimale Trinktemperatur

Die Trinktemperatur spielt für den Geschmack des Weins  
eine wichtige Rolle. Rotweine trinkt man wärmer, weil  
sie mehr Tannin enthalten. Tannin reagiert bei höheren  
Temperaturen schneller auf Sauerstoff. In Weintem-  
perierschränken mit zwei oder drei Weinsafes können  
verschiedene Weine perfekt in der jeweils benötigten  
Trinktemperatur gelagert werden. Alle Weinsafes können  
unabhängig voneinander zwischen  $+5^{\circ}\text{C}$  und  $+20^{\circ}\text{C}$   
eingestellt werden und sind so völlig flexibel in der  
Anwendung. Das Display zeigt immer die aktuelle  
Temperatur an und bietet somit die volle Kontrolle.

## Welche Serviertemperatur?



### Für einen Weisswein?

Für einen einfachen, lebendigen Weisswein empfiehlt sich eine niedrige Serviertemperatur (8 °C–10 °C). Komplexe und körperreichere Weissweine können etwas wärmer serviert werden. Auch für Schaumweine gilt: Einfachere Sekte und Champagner sollten möglichst kühl, hochwertige Gewächse können etwas wärmer serviert werden.



### Für einen Roséwein?

Bei Roséweinen liegt die ideale Serviertemperatur recht nahe bei Weissweinen. Die fruchtigen Aromen und die Frische am Gaumen eines Rosés werden durch eine Temperatur zwischen 8 °C und 10 °C hervorgehoben.



### Für einen Rotwein?

Für junge, leichte und fruchtbetonte Rotweine empfiehlt sich eine etwas niedrigere Temperatur. Bei grossen, gereiften Weinen sind die Tannine feiner und geschmeidiger und es entwickeln sich komplexe Aromen. Sie kommen besser bei etwas wärmeren Temperaturen zur Geltung (etwa 18 °C für Bordeaux und 16 °C für Burgund).

**17 °C – 18 °C**

für einen Bordeaux

**15 °C – 16 °C**

für einen roten Burgunder

**10 °C – 14 °C**

für leichtere und fruchtige Rotweine aus Beaujolais

**10 °C – 12 °C**

für komplexere und körperreiche Weissweine und rare Spitzenchampagner

**8 °C – 10 °C**

für Roséweine sowie trockene und leichte Weiss- und Schaumweine

**7 °C – 9 °C**

für besonders fruchtige und süsse Weissweine

## Das Dekantieren – eine Philosophie

Wie in der Überschrift schon angedeutet, gibt es zu diesem Thema unterschiedlichste Meinungen. Vieles hat mit persönlicher Erfahrung zu tun und erfordert einiges an Fingerspitzengefühl.



In erster Linie sollte zwischen dem Dekantieren und dem Belüften eines Weins unterschieden werden. Junge gerbstoffhaltige Weine belüftet man, indem sie schwungvoll in eine bauchige Karaffe umgefüllt werden. Durch die Sauerstoffzufuhr werden sie ein wenig zugänglicher und geschmeidiger. Beim Dekantieren wiederum wird der Wein vor einer Lichtquelle behutsam in eine Karaffe umgefüllt. Beim letzten Drittel erscheint in der Flaschenschulter ein Trubfaden – das Depot. Diesen gilt es vom Rest des Weins zu trennen und ihn in der Flasche zu belassen. Ältere Weine müssen mit besonderer Vorsicht dekantiert werden. Manchmal zerstört der Sauerstoff das filigrane Aroma – noch bevor der Wein ins Glas eingeschenkt wurde. Komplexen, vielschichtigen Weissweinen bekommt der Sauerstoff im Übrigen sehr gut. Vor allem im Eichenholzfass ausgebaute Weine oder besonders mineralisch duftende Tropfen kommen erst mit Temperatur und Luft voll zu ihrer Entfaltung.

### SommelierBoard

Ein absolutes Highlight in unseren Weintemperierschränken! Es bietet alles, was wirkungsvoll präsentiert und zum Dekantieren benötigt wird: einen Edelstahl-Flaschenpräsentier, eine Holzbox für Dekantierutensilien und den Platz für vortemperierte Weingläser und einen Dekanter.



## Richtige Luftfeuchte



*Entscheidend für die Haltbarkeit:  
rundum gesunde Korken.*

Die richtige Luftfeuchte sorgt für geschmeidige Korken und eine geschützte Lagerung des Weins.



Humidity Select

Humidity Control

Mit HumiditySelect oder HumidityControl kann die Luftfeuchte bei Liebherr-Weinkühlschränken individuell eingestellt werden.

Kork ist ein faszinierendes Naturprodukt und damit er dauerhaft geschmeidig bleibt und seine Aufgabe als atmungsaktiver Verschluss erfüllen kann, ist die richtige Luftfeuchtigkeit essenziell. Diese bewegt sich in der Regel zwischen 50% und 80% relativer Luftfeuchte.



### Luftfeuchtigkeit, die Geschmack bewahrt

Bei Luftfeuchtigkeitswerten unter 50% schrumpft der Kork im Flaschenhals, was verstärktes Eindringen von Sauerstoff ermöglicht. Dies führt zur Oxidation des Weins und unerwünschten Veränderungen von Geschmack und Farbe, was als vermeidbarer Weinfehler gilt.

### Für Korke in Bestform

Mit HumiditySelect kann die Luftfeuchte in zwei Stufen verstellt werden: Standard oder Hoch. Bei Modellen mit HumidityControl erlaubt die Funktion ein Einstellen der gewünschten Luftfeuchte im Bereich von 50% bis 80% RH\* und zeigt den Ist-Wert permanent an. Fällt der Wert auf unter 50% RH\* weist das Gerät darauf hin.

\*Bei Temperaturen in Wohnumgebung. Für den Fall sehr trockener/kalter Umgebung, z. B. Kellerräume, empfiehlt sich zur Unterstützung des Systems die massgeschneiderte Wasserbox aus unserem Zubehörprogramm.

### Oxidation

Sauerstoff ist für Wein entscheidend, aber zu viel führt zur Oxidation, was zu einem dumpfen Aroma und Farbveränderungen führt. Winzer verwenden Schwefeldioxid, um die Oxidation im Fass zu stoppen. Langsame Oxidation in Flaschen ist gewünscht, beschleunigte Oxidation deutet auf Weinfehler oder unsachgemäße Lagerung hin.

### Fortgeschrittene Oxidation

Oxidation hängt stark vom Alter des Weins ab. Bei jungen Weinen ist Oxidation ein Fehler, bei alten Weinen Teil des natürlichen Reifeprozesses. Fortgeschrittene Oxidation zeigt sich durch den Geschmack nach Acetaldehyd, was zu einer scharfen, metallisch-fruchtigen Note führt und auch alte Weine ungeniessbar macht.

Zu geringe Luftfeuchtigkeit trocknet die Korke aus, lässt Schwund in den Flaschen entstehen und führt somit zu vorzeitigem Verderb.

Humidity Select

Humidity Control



# Schaumweine öffnen. So gelingt es.



## Einschneiden

Auch wenn die meisten Schaumweine eine Perforierung oder ein Bändchen zum Abreißen der Kapsel haben, empfehlen wir Ihnen, diese wie bei einem Stillwein an der Wulst sauber einzuschneiden. Das sieht einfach besser und eleganter aus.



## Sichern

Danach mit einer Hand das Drahtkörbchen lösen und mit der anderen Hand während des gesamten Vorgangs den Korken sichern. Wenn Sie bereits beim Lösen des Körbchens den Korken aus der Flasche kommen spüren, belassen Sie das Körbchen zum Öffnen besser auf dem Korken. Ansonsten nehmen Sie es – ohne das Sichern des Korken zu vernachlässigen – ab.



## Serviette

Wenn das gelöste Körbchen auf dem Korken verbleibt, sollte das Körbchen mit einer Serviette umfasst werden, um Verletzungen an der Hand durch den Draht zu vermeiden. Auch bei sehr fest sitzenden Korken empfiehlt es sich, eine Serviette um den Korken zu legen, um ihn besser greifen zu können.

## Drehen

Zum Öffnen die Flasche in einem Winkel von 45° halten. Dadurch vergrößert sich die Oberfläche im Flaschenhals und ein Übersäumen durch den plötzlichen Druckabfall beim Öffnen wird vermieden. Dabei hält eine Hand den Korken fest und die andere Hand dreht an der Flasche. Somit haben Sie eine deutlich bessere Hebelwirkung und mehr Kontrolle über den herausdrängenden Korken.

## Drücken

Anschliessend den Korken mit angemessenem Gegendruck so langsam wie möglich aus der Flasche gleiten lassen. Im Idealfall ist nur ein leises „Pffft“ statt eines lauten „Plopp“ zu hören.

## Einschenken

Zum Einschenken die Gläser leicht schräg halten, um ein Übersäumen und zu grossen CO<sub>2</sub>-Verlust zu vermeiden. Die Gläser nur bis ca. ¾ befüllen.

Kleiner Tipp: Richten Sie die Flasche niemals in Richtung der Gäste oder des eigenen Gesichts!

# Naturkork oder Schraubverschluss?



Autor  
Frank Kämmer  
Master Sommelier

Expertinnen und Experten gehen davon aus, dass weltweit jährlich rund 17 Milliarden Weinflaschen abgefüllt und verschlossen werden. Neben dem traditionellen Korkmaterial und den synthetischen Kunststoffpfropfen ist darunter mit deutlich ansteigender Tendenz auch ein grosser Anteil Schraubverschlüsse. Doch welcher Flaschenverschluss ist besser?

Noch vor einigen Jahren wurde Wein meist mit Naturkorken verschlossen und Schraubverschlüsse wurden für einfache Konsumweine verwendet. Doch das hat sich geändert und auch hochwertige Weine werden zunehmend mit Schraubverschlüssen angeboten. Die Gründe dafür sind insbesondere die Vermeidung von Korkschemmern und die Erhaltung des ursprünglichen Geschmacks, den die Kellermeisterinnen und Kellermeister erzeugt haben. Früher gab es Bedenken, dass Schraubverschlüsse die Entwicklung des Weins in der Flasche beeinträchtigen könnten, da ein minimaler Gasaustausch fehlt. Jedoch haben wissenschaftliche Studien diese Befürchtungen widerlegt. Das Australian Wine Research Institute veröffentlichte bereits 2001 eine Studie, die zeigte, dass der im Flaschenkopfraum und im Wein selbst vorhandene Sauerstoff ausreicht, um eine positive Reifung zu gewährleisten. Schraubverschlüsse beeinflussen also die Lagerfähigkeit nicht negativ.



3

## Zuverlässiger UV-Schutz

*Bei Wein ist vieles Geschmacksache: auch das Licht.*

Der Schutz vor UV-Strahlen bewahrt den Wein vor unerwünschten Alterungsprozessen.



UV Protect

UV Protect Plus

Glastürmodelle von Liebherr haben eine einzigartige 2-Fach- oder sogar 3-Fach-Anti-UV-Verglasung.

In Kellern führte Wein jahrhundertlang ein Schattendasein. Mit modernen Weinkühlschränken bekommt er jetzt die Aufmerksamkeit, die er unserer Überzeugung nach verdient: perfekt in Szene gesetzt, mitten im Wohnumfeld. Damit wächst gleichzeitig auch die Verantwortung, den Wein vor schädigenden Elementen im Licht zu schützen.

### UV-Schutz

Ultraviolette Strahlen sind eine Gefahr für Weine. Sie führen zu unerwünschten chemischen Reaktionen: dem Goût de Lumière. Der Wein verliert die Balance und sein Aroma flacht ab. Deswegen sind Weinflaschen meistens getönt. Die Tönung reicht jedoch nicht aus, wenn Flaschen nicht dunkel gelagert werden.

Ultraviolette Strahlen können dazu führen, dass ein Wein sein Aroma verliert.



UV Protect

UV Protect Plus

### Für gesicherten Einblick

Um den Eintrag von schädlichen UV-Strahlen zu minimieren, sind die Glastüren aller Liebherr-Weinkühlschränke mit speziellem UV-beständigem Isolierglas ausgestattet. Der UV-Schutz erfolgt bei Modellen mit UV-Protect durch den speziellen 2-Scheiben-Aufbau: durch die getönte Glasscheibe innen und durch die metallbedampfte „Low-e-Scheibe“ aussen.

### Dreifach hält besser

Für die Langzeitlagerung bieten Modelle mit UVProtect Plus einen nie dagewesenen einzigartigen Schutz vor der UV-Strahlung: drei Schutzschichten, bestehend aus getöntem Glas und einer zweifachen Schicht aus aufgedampftem Metall (Low-E).

Light Column

Presentation Light

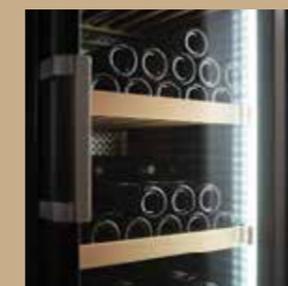
### Sicheres Licht

Die gleichmässige Ausleuchtung des Innenraums übernehmen hochwertige LEDs, denn deren Lichtspektrum enthält keine schädlichen UV-Strahlen. Und dank der minimalen Wärmeentwicklung der LEDs können Weine auch über einen längeren Zeitraum beleuchtet präsentiert werden, ohne die Temperatur des Weins zu beeinflussen.



### Sorgt für Durchblick

Modelle mit Volltür sind mit einem platzsparend in die Decke eingelassenem LED-Licht ausgestattet.



### Ins rechte Licht gerückt

Die Lichtsäule leuchtet den Innenraum bei geöffneter Tür gleichmässig aus. Dank der dimmbaren Präsentationsfunktion werden Ihre Weine auch bei geschlossener Tür in Szene gesetzt.

## Wie die Beleuchtung den Geschmack des Weins beeinflusst

Es ist weithin bekannt, dass die Farbe eines Weins die Art, wie wir ihn geschmacklich wahrnehmen, beeinflussen kann. So wird ein dunkler Rotwein gemeinhin als kräftiger im Geschmack wahrgenommen als eine blässere Sorte, auch wenn dies dem eigentlichen Geschmacksprofil nicht unbedingt entsprechen muss. Dass jedoch schon die Farbe des Umgebungslichts, unabhängig von der Farbe des Weins, ebenso einen Einfluss auf den Weingeschmack haben kann, ist das verblüffende Ergebnis eines Experiments von Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern in Zusammenarbeit mit dem Rheingauer Weingut Allendorf.



## Das Oestrich-Winkel Experiment

Der renommierte Winzer aus Oestrich-Winkel hat in seinem Weingut einen Raum mit neutralen weissen Wänden so eingerichtet, dass man darin die Farbe des Lichts und dadurch scheinbar auch die Farbe des Weins verändern kann. Je nach Farbe scheint sich dabei auch die sensorische Wahrnehmung der Aromen des Weins zu verändern.

Bei einer Studie der Universität Mainz verblüffte sogar die Tatsache, dass schon das blosse Umgebungslicht, unabhängig von der eigentlichen Farbe des Weins, Einfluss auf das Geschmackempfinden haben kann. Der Wein wurde dort aus schwarzen Gläsern verkostet, wodurch die Farbe verborgen blieb. Unter rotem Umgebungslicht gefiel der Wein dann so gut, dass die Teilnehmer bereit waren, über einen Euro mehr für eine Flasche Riesling zu zahlen als für denselben Wein unter grünem Licht.



Verkostet man ein Glas eines Rheingauer Rieslings bei neutralem Licht, so schmeckt dieser wie erwartet nach Aprikosen, Pfirsichen und Zitrusfrüchten.



Wird jedoch das Licht auf Rot geschaltet, so entdeckt man plötzlich auch Beerenfrüchte oder Kirschen im Weinbukett – ein verblüffender Effekt!



Bei grünem Licht hingegen scheint der Riesling plötzlich merklich pflanzlich und herb zu schmecken.



Und bei blauem Licht sogar betont säuerlich und herb.

## Reine Luft

*Die besondere Zutat  
beim Reifen: Luft*

Der Schutz vor Fremdgerüchen  
verhindert eine ungewollte Geschmacks-  
veränderung des Weins.



Fresh  
Air

Der FreshAir-Aktivkohlefilter  
in den Liebherr-Weinkühlschränken  
neutralisiert Fremdgerüche.

Es ist immer wieder ein grosser Moment, wenn das erste Glas aus einer Flasche eingeschenkt ist und der Wein sein volles Bouquet entfaltet. Damit nur die ureigenen, dem Wein innewohnenden Aromen zutage treten, spielt der Schutz vor Fremdgerüchen während der Lagerung eine entscheidende Rolle.

Gerüche der Umgebungs-  
luft können sich auf den  
Wein übertragen und ihm  
schaden.

### Optimale Luftqualität

Naturkorken sind optimal für die langfristige Lagerung und Reifung des Weins. Luft dringt durch die Zellen des Korks in die Flasche ein. Allerdings können sich so auch Gerüche der Umgebungsluft auf den Wein übertragen und seine Qualität beeinträchtigen.



### Immer gute Luft

Damit der Wein bei optimaler Luftqualität lagert, verfügen alle Weinkühlschränke von Liebherr über Aktivkohlefilter.



### Einfacher Wechsel

Der leicht wechselbare Aktivkohlefilter bindet zuverlässig Gerüche aller Art. Das Gerät erinnert alle 6 Monate an einen Wechsel des Filters.



### Riechen Sie mal – nichts

Liebherr verwendet nur hochwertigste Materialien. So gewährleisten die naturbelassenen Buchenholz-Borde, geruchlose Lacke und Kunststoffe – wie bei unseren wechselbaren Türdichtungen – reine Luft für Ihre Weine.

*Wir schmecken den Wein nicht,  
wir riechen ihn.*

Unsere Sinne spielen uns einen kleinen Streich, denn wir riechen ungefähr 80% der Geschmacksstoffe. Die Aromen gelangen über den Rachenraum an die Riechschleimhaut.



## Die vier Nasen des Weins

Ein leichtes, erstes Schnuppern am Glas, ohne das Glas zu schwenken. Die fruchtigen Primäraromen steigen in die Nase und geben einen ersten Eindruck von der Fruchtigkeit und Aromatik des Weins.

Nach dem Schwenken des Weins entwickelt sich durch die Belüftung das Bouquet. Die Aromen werden intensiver, der Wein öffnet sich, man bekommt einen ersten Eindruck von der Qualität und Komplexität des Weins. Falls Fehler (z. B. Kork) vorhanden sind, erkennt man diese jetzt intensiv.

Der erste Schluck berührt die Lippen. Durch die Erwärmung werden die Aromen intensiver und gelangen über eine Verbindung des Nasenrachenraums mit der Nasenmuschel zur Riechschleimhaut, dort wird der Duft jetzt sehr intensiv wahrgenommen.

Durch ein letztes Riechen im leeren Glas, werden nochmals die Düfte wahrgenommen und wir verabschieden uns vom Wein. Häufig können wir hier nochmals völlig neue Aromen wahrnehmen.

## Absolute Ruhe

*Wein in Ruhe lassen: Eine Aufgabe, die viel Aufwand erfordert*

Die erschütterungsfreie Lagerung des Weins ermöglicht eine ungestörte Reifung.

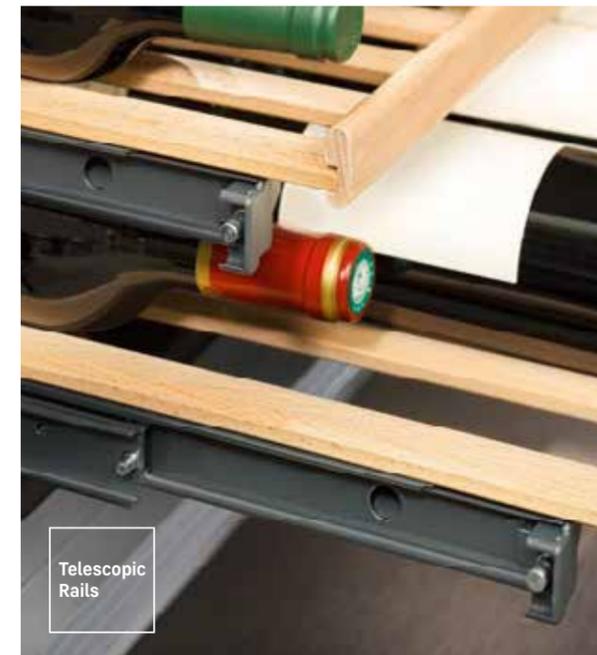


**Vibrate Safe**

Liebherr-Weinkühlschränke verfügen über ein ganzheitlich vibrationsgedämpftes Kühlsystem.

Bilder von Weinkellern strahlen nicht zufällig eine angenehme Ruhe aus. Durch die Lage unter der Erde werden Vibrationen effektiv vermieden. Das ist auch gut so, denn Vibrationen beschleunigen die Alterung Ihres Weins.

So können Erschütterungen wie Maschinengeräusche, Strassenverkehr oder Trittschall das Depot am Boden der Flasche aufwirbeln. Die Folge sind verstärkte Reaktionen der Weinhaltstoffe miteinander, die am Ende negative Auswirkungen auf die Weinqualität haben. Um die nötige Ruhe auch im Wohnumfeld zu erreichen, mussten sich unsere Ingenieure einiges einfallen lassen.



Telescopic Rails

### Entgegenkommender Komfort

Bei ausgewählten Modellen sind die Holzborde auf Teleskopschienen gelagert. Dies gewährleistet eine gute Übersicht und bequemen Zugriff auch auf die hinteren Flaschen.

Die naturbelassenen Holzborde sehen nicht nur gut aus, sondern tragen auch zur optimalen Weinlagerung bei.



### In der Ruhe liegt die Kraft.

Speziell entwickelte, äusserst vibrationsarme Kompressoren sorgen bei den Liebherr-Weinkühlschränken für eine schonende Lagerung der Weine. Das gesamte Kältesystem ist schwingungsgedämpft verbaut, sodass die Übertragung von schädigenden Vibrationen verhindert wird. Und das erkennen Sie vor allem am sehr geringen Betriebsgeräusch Ihres Liebherr.



Soft System

### Sanftes Schliessen

Die SoftSystem-Schliessdämpfung schliesst die Tür ab einem Öffnungswinkel von ca. 45° bei Standgeräten bzw. 30° bei Einbaugeräten automatisch und verhindert schädigende Erschütterungen.



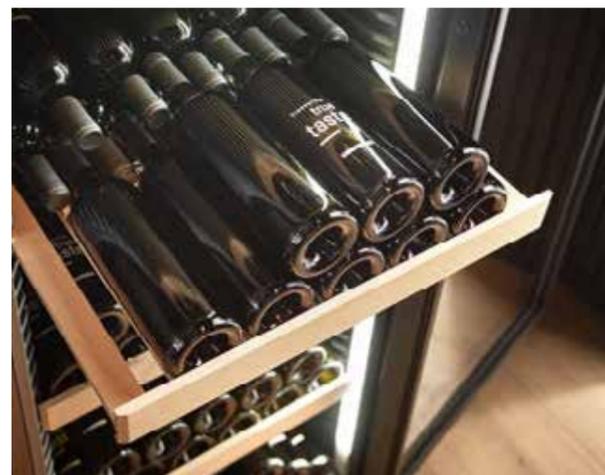
### Ausgereift und flexibel

Das Präsentationsbord, hier bei Stand-Modell der Serie Vinidor, bringt erlesene Weine besonders gut zur Geltung und dient der Temperierung bereits geöffneten Flaschen.



### Geeignet für Flaschen (fast) jeder Grösse

Massgeschneiderte Borde leicht gemacht: Die herausnehmbaren Leisten der FlexFit-Holzborde ermöglichen eine perfekte Passform für jede Flasche, sogar in Magnum-Grösse. Durch die individuelle Platzierung der Leisten im Rahmen lagern alle Flaschen sicher und die Weinsammlung Ihrer Kundinnen und Kunden wirkt ordentlicher denn je.



### Optimale Lage

Auf den stabilen, handgefertigten Holzborde kann der Wein in Ruhe reifen. Die Holzborde sind optimal auf die sichere Lage von Bordeauxflaschen abgestimmt, aber auch andere Flaschenformen können bequem eingelagert werden. Werden die Weinflaschen gegeneinander gelagert, lässt sich das Fassungsvermögen der Geräte voll ausschöpfen.

Die gezeigten Details sind Modellabhängig, siehe Zuordnung bei der Serienausstattung.

Edler Wein wird meist nicht zum schnellen Konsum gekauft. Er wird gekauft, um gelagert zu werden. Bis der perfekte Anlass gekommen ist. Oder auch einfach, um die Flasche noch etwas bewundern zu können – die eleganten Silhouetten, das Versprechen des Etiketts, die optische Verheissung auf den Inhalt. Doch egal, welche Grösse und Form die Flaschen in Ihrer Sammlung haben, am Ende muss jede Einzelne davon sicher gelagert werden. Und genau diese Flexibilität ist uns bei allen Weingeräten besonders wichtig.

### Burgunderflasche

Zuerst von Winzerinnen und Winzern im Burgund eingesetzt. Längst wird sie aber auch für Burgundersorten ausserhalb der Region verwendet.



### Bordeauxflasche

Die „Bordelaise“ war wohl eine Reaktion der Winzer des Bordeaux auf die verbreitete Burgunderflasche. Als Abgrenzung wurde der Bordeaux in diese etwas geradere, schultrige Flasche abgefüllt. Heute ist diese Form für Weine am gebräuchlichsten.

### Bordeauxflaschengrösse (0,75 l)

Alle Angaben zur Flaschenkapazität beziehen sich bei Lieberr auf diese Abmessungen.

### Champagnerflasche

Eine dickwandige Flasche, um den Druckverhältnissen bei der Flaschengärung besser standzuhalten. Zur Stabilität trägt auch der gewölbte Boden bei, der den Druck gleichmässiger auf die Wand verteilt.



### Schlegelflasche

Die ganz besonders schlanke Flasche wird vor allem für Riesling verwendet. Sie wird wegen ihrer Form auch Hochflasche genannt und ist im deutschsprachigen Raum die am häufigsten verwendete Flasche bei Weissweinen.

### Magnumflasche

Mit 1,5 Litern fasst die Magnumflasche doppelt so viel wie eine normale Weinflasche. Doch sie ist nicht nur ein repräsentativer Hingucker: Durch das grosse Volumen werden die Reifeprozesse verlangsamt.



### Bocksbeutel

Diese extrem bauchige Flasche ist typisch für das fränkische Weinbaugebiet. Hier wurde sie im 18. Jahrhundert erfunden und hier wird sie auch heute noch verwendet – vor allem für die Abfüllung von Silvaner.

Auch Magnumflaschen passen in ausgewählte Lieberr-Weinkühlschränke

# Dreamteam Käse und Wein

Ein Stück Käse ohne ein Glas Wein ist für echte Feinschmeckerinnen und Feinschmecker undenkbar. Doch gerade das „gute Glas Rotwein“, welches den Käsegenuss ideal abrunden soll, erweist sich manchmal als trügerischer Mythos – denn nicht jeder Käse passt zu jedem Tropfen. Wir verraten Ihnen, welche Weinsorten ideal zu Brie, Gouda & Co. passen.



## Ziegen-, Frisch- und Salzlakenkäse

Säurebetonte Käsesorten wie Ziegenfrischkäse oder Feta bedürfen eines ebenso frischen Weins mit gewissem Säurerückgrat, weshalb hierzu meist jüngere und lebhaftere Weissweine mit präsentem Fruchtausdruck wie Sauvignon Blancs oder trockene Rieslinge am besten schmecken, aber auch Champagner können hier eine delikate Ergänzung sein. Reifere Ziegen- oder Schafskäse sowie etwas kräftigere Frischkäse schmecken auch mit einem charaktervollen Roséwein sehr gut.



## Weichkäse

Weichkäse wie Camembert, Brie oder Taleggio sind passende Begleiter für fruchtbetonte, balancierte und gerbstoffärmere Rotweine. Ideal sind hier Pinot Noirs, aber auch ein geschmeidiger Dolcetto aus dem Piemont, fruchtiger Zweigelt oder ein Gamay. Auch auf das Alter kommt es an: Jüngere Weichkäse mögen junge Rotweine mit frischerer Frucht. Zu reifen Sorten passen komplexe Weine und cremig-milde Weichkäse harmonieren schön mit geschmeidigen Weissweinen im Stile grosser Chardonnays.



## Halbfeste Schnittkäse

Gut strukturierte Rotweine, z. B. Cabernet, Merlot oder Tempranillo, finden ihre perfekte Ergänzung in halbfesten Schnittkäsen. Die Meisten davon sind vielfältig kombinierbar und passen sich gut unterschiedlichen Rotweinen an. Umgekehrt profitieren auch die gerbsäurebetonten Tropfen, da das Protein des Käse die geschmackliche Intensität des Tannins angenehm mildert und abrundet. Das klassische Glas Rotwein zum Käse funktioniert in dieser Kombination also am besten und zuverlässigsten.



## Hartkäse

Mit der Reifung nehmen Hartkäse deutlich an Salzigkeit zu (Pecorino oder Sbrinz), aber auch an Süsse (Mimolette oder alter Gouda) und an Proteinintensität (Parmesan oder Grana Padano). All das verträgt sich nicht wirklich mit der Struktur von Rotweinen. Hier eigenen sich also besser charaktervolle, säurearme oder restsüsse Weine. Perfekte Paarungen sind beispielsweise Comté und Vin Jaune aus dem Jura, Gruyère und Grand Cru Chasselas aus der Schweiz oder gereifte Riesling-Spätlesen und Mimolette.



## Rotschmierkäse

Rotschmierkäse wie der französische Livarot, der belgisch-deutsche Romadur oder der österreichische Mondseer zählen zu den schwierigsten Kandidaten für die Kombination mit Wein. In voller Reife macht der pikante Geschmack dieser Käsesorte jedes Rotweinaroma zunichte. Besser passen daher ausdrucksvolle Weissweine wie deutsche Traminer, australische Viognier oder weisse Châteauneuf-du-Pape. Ein Klassiker ist die Kombination Munster und elsässischer Gewürztraminer.



## Blauschimmelkäse

Die pikante Note von Blauschimmelkäse ruft geradezu nach kraftvollen Weinen mit reichlich Saftigkeit und Tiefe. Konzentrierte Syrah-Weine fallen ebenso in diese Kategorie wie vollmundige Gewächse aus Süditalien oder Spanien. Zu den intensivsten, salzigsten Vertretern wie Roquefort, Stilton oder Gorgonzola Piccante passen am besten edelsüsse Weine wie deutsche Beerenauslesen, aber auch Likörweine im Portweinstil, deren Süsse angenehm die Salznoten des Käses abmildert.

## Geschmackvoll präsentiert

In erster Linie sollen unsere Geräte die Qualität Ihrer Weine perfekt schützen. Doch wir finden: Edle Tropfen sollten auch angemessen präsentiert werden, weshalb wir ausschliesslich mit hochwertigsten Materialien wie Edelstahl oder Buchenholz arbeiten und mit unseren Lichtlösungen für ein stilvolles Ambiente sorgen. Damit fügen sich unsere Weinlager- und Weintemperierschränke elegant und zeitlos in jede Einrichtung ein.



### **In Ruhe geniessen**

Zusätzlich sind unsere Weintemperierschränke so konstruiert, dass sie einen sehr geringen Geräuschpegel aufweisen. Selbst beim Lesen bleibt das Lauteste, was zu hören ist, das Blättern der Seiten.

WPgbi 7483 Vinidor Selection



2  
Zones

3  
Zones

Unsere Weintemperierschränke bieten mit zwei oder drei Temperaturzonen, die unabhängig voneinander gradgenau von +5 °C bis +20 °C eingestellt werden können, höchste Flexibilität in der Anwendung. So lassen sich im Gerät mit drei Temperaturzonen gleichzeitig Rotweine, Weissweine und Champagner in der jeweils optimalen Genussstemperatur aufbewahren.



### SommelierBoard

Ein absolutes Highlight in unseren Weintemperierschränken! Es bietet alles, was wirkungsvoll präsentiert und zum Dekantieren benötigt wird: einen Edelstahl-Flaschenpräsentier, eine Holzbox für Dekantierutensilien und den Platz für vortemperierte Weingläser und einen Dekanter.

# Elegant und zeitlos integriert



**Black Steel**

## BlackSteel-Interieur

Die markante BlackSteel-Oberfläche verleiht dem Innenleben unserer Weintemperierschränke das gewisse Etwas. Die Innenrückwand sorgt ausserdem für eine ausgewogene Luftzirkulation und eine perfekt kontrollierte Luftfeuchtigkeit.

EWTgb3583 Vinidor



Mehr zu unserem umfangreichen Programm an Weinkühlschränken zum Lagern und Temperieren finden Sie unter [home.liebherr.com/wine](http://home.liebherr.com/wine) oder fragen Sie Ihren Liebherr-Fachhandelspartner.

Die gezeigten Details sind Modellabhängig, siehe Zuordnung bei der Serienausstattung.

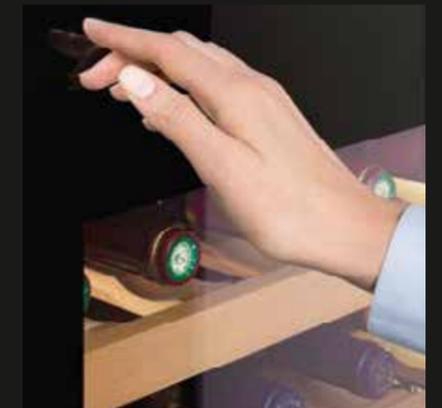


## Funktionalität trifft auf Eleganz

Alle Modelle der Vinidor-Selection-Serie sind mit vertikaler, durchgehender Griffmulde versehen und so ergonomisch von jeder Position bequem zu öffnen. Modelle mit dieser optisch dezenten Griffösung fügen sich besonders harmonisch in grifflose Küchen oder im Wohn-Essbereich ein.

**Tip Open**

Für grifflose Einbauküchen ist die innovative TipOpen-Technologie bei den Einbau-Weingeräten die perfekte Lösung: Die Glastür öffnet sich beim Antippen um einige Zentimeter. Wird die Tür nach 3 Sekunden nicht weiter geöffnet, schliesst das SoftSystem sie wieder.



## InteriorFit. Perfekt eingepasst.

Nischen im Wohnumfeld elegant ausnutzen. Mit InteriorFit fügen sich unsere Weintemperierschränke platzsparend in Ihren Küchen- oder Essbereich ein – sie benötigen keinen seitlichen Belüftungsabstand zu den Wänden oder angrenzenden Möbeln. Lediglich die Kühlschranktür ragt vor – alles andere ist unsichtbar.

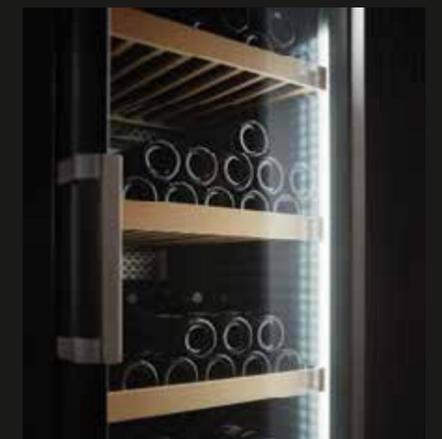
**Light Tower**

**Light Column**

**Presentation Light**

## Es werde Licht

Ob ein- oder beidseitig platziert, die vertikale LED-Lichtsäule bietet eine einzigartige Stimmung und beste Sicht auf die Weine. Ein weiteres Highlight ist die dimmbare Präsentationsbeleuchtung, wodurch die Weine – auch bei geschlossener Tür – gekonnt in Szene gesetzt werden.

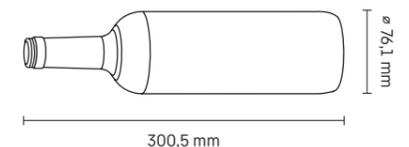


Modellübersicht

← 43 →



Wein	WKes 653
Flaschenkapazität	max. 12
Anzahl Temperaturzonen	1 Zone
Geräte-Höhe	61 cm
Geräusch-Schalleistung	37 db(A)
Energieeffizienzklasse	



**Bordeauxflaschengröße (0,75 l)**  
 Alle Angaben zur Flaschenkapazität beziehen sich auf diese Abmessungen.

← 43 →



Humidor	ZKes 453
Anzahl Temperaturzonen	1 Zone
Geräte-Höhe	61 cm
Geräusch-Schalleistung	40 db(A)



Unsere Kompaktgeräte bieten Kühlraum für den besonderen Bedarf: Der ganz kleine Weinvorrat präsentiert sich perfekt im Weinlagerschrank. Wertvolle Zigarren werden unter optimalen Lagerbedingungen im Humidor aufbewahrt.



**Utensilienfach**

Das praktische Utensilienfach des WKes 653 dient zur Aufbewahrung von Weinbesteck oder kleinen Genussbegleitern wie Schokolade und Pralines, die zur Abrundung des Weingenusses ebenfalls wohl temperiert serviert werden können.

Wine



**Präzise Luftfeuchtigkeit**

In den integrierten Wasserbehälter des ZKes 453 kann ein Liter destilliertes Wasser eingefüllt werden. Feuchtigkeitssensoren regeln den Wasserbedarf und gewährleisten präzise die gewählte Luftfeuchtigkeit zwischen 68% und 75%. Eine optische Anzeige informiert rechtzeitig, wenn Wasser nachgefüllt werden muss.

Cigar

## Für jeden Wein das perfekte Glas

Edler Wein braucht edles Glas, um seine Qualität vollständig präsentieren zu können. Dabei sollte aber auch die Weinglasform auf den jeweiligen Weincharakter abgestimmt sein. Hier sehen Sie die sechs wichtigsten Weingläser – für den perfekten Genuss.



Die **klassische Sektklöße** ist ein schlankes, hohes Glas. Die hierin eher kleinere Weinoberfläche sorgt dafür, dass die Kohlensäure in feinen Perlenketten aufsteigen kann und sich nicht zu schnell verflüchtigt. Dies ist auch bei Schaumweinen mit weniger gut eingebundener Kohlensäure, beispielsweise dem Prosecco, sehr wichtig.



Das **typische Champagnerglas** hat im Gegensatz zur Sektklöße eine Tulpenform und ist für besonders hochwertige Schaumweine geeignet, da deren Finesse und Komplexität ein gewisses Raumvolumen erfordert, um sich entfalten zu können. Solche Gläser werden üblicherweise nur maximal bis zur Hälfte gefüllt.



Das **Standardglas für Weissweine** sollte nicht allzu gross sein, da sich einfacher Wein sonst darin „verlieren“ würde. Andererseits sollte es genügend Volumen haben, um dem Bukett Raum zu geben. Wichtig bei jedem Weinglas ist, dass sich der Korpus nach oben hin etwas verjüngt. Dies intensiviert den Duft und erlaubt ein angenehmes Schwenken des Glases. Hochwertigere und vor allem körperreichere Weissweine sollten man nicht in einen zu kleinen Raum „einsperren“. Deshalb sollte beispielsweise für Burgunderweine eine etwas grössere Variante des Weissweinglases verwendet werden. Auch für Roséweine ist diese Form ideal.

Das **Standardglas für Rotweine** setzt die Tulpenform fort, ist aber üblicherweise etwas höher, etwas weiter und hat etwas mehr Volumen.



Das **traditionelle Glas für rote Burgunderweine** wird in Frankreich aufgrund seiner Form auch „Ballon“ genannt. Hier kommt der subtile Duft dieser Sorte besonders gut zur Geltung. Auch sehr hochwertige deutsche Spätburgunder fühlen sich in diesem Glas besonders wohl. Gleiches gilt für die Spitzenweine des Piemont, den Barolo und den Barbaresco. Solche Gläser werden aber nur bis maximal einem Drittel befüllt.



Das **typische Bordeauxglas** ist besonders hoch und hat eine Tulpenform. Es eignet sich für alle hochwertigen Rotweine, die über die nötige Konzentration und feste Struktur verfügen. Auch hier gilt jedoch, dass das Glas mit maximal einem Achtel Liter befüllt werden sollte.

### Wie erkennt man hochwertige Weingläser?

Hochwertiges **Kristallglas** zeichnet sich durch höhere Lichtbrechung, Oberflächenbrillanz, Festigkeit und bessere Schleifbarkeit aus. Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber schwören darauf, dass Kristallglas den Wein intensiver und feiner duften lässt.

Hochwertige Weingläser haben oft eine **verjüngte Form**, die den Duft des Weins am Glasrand konzentriert und ein angenehmes Schwenken ermöglicht.

Das **Volumen des Glaskorpus** sollte stets in einem vernünftigen Verhältnis zur Ausdruckskraft und Komplexität des Weins stehen.

Hochwertige Gläser erkennt man daher daran, dass der **Glasrand stets sauber geschliffen** ist und keine Verdickung aufweist.



## Beruhigend sicher

Ein schneller Blick in unsere SmartDevice-App bestätigt, dass alles in Ordnung ist, auch wenn Sie unterwegs sind. Smarte Funktionen geben Ihnen die Gewissheit, alles rund um Ihre wertvolle Weinsammlung im Griff zu haben.

### Digitale Vernetzung hat alles im Blick.

Modelle mit integrierter SmartDeviceBox (modellabhängig auch nachrüstbar) können nahtlos in ein bestehendes Smarthome-System eingebunden werden. So profitieren Sie von einer mühelosen Steuerung über Sprachassistenten wie Amazon Alexa und sofortigen Benachrichtigungen auf dem Smartphone, z. B. wenn die Schranktür versehentlich offen gelassen wurde. Sie ermöglicht den Zugriff auf eine Reihe von Funktionen, von den Grundeinstellungen über die Überwachung und Anpassung der Temperatur bis hin zur Steuerung der Beleuchtungssysteme, auch von unterwegs aus. Mit dieser hochmodernen Technologie ist jede Flasche immer perfekt versorgt. So macht Liebherr das Leben spürbar leichter.



Hier können Sie die SmartDevice-App herunterladen:



Erfahren Sie, wie digital vernetzte Weinlagerung den Alltag erleichtert: [home.liebherr.com/getsmart](http://home.liebherr.com/getsmart)

Kaum offen und schon in Alarmbereitschaft. Wenn die Tür des Weinlagerschranks länger als 60 Sekunden offen steht, wird ein Türalarm aktiviert. Dieser meldet sich bei unseren Stand-Weinkühlschränken sowohl akustisch als auch optisch mit pulsierender Geräte-Beleuchtung.



### Alles ist unter Kontrolle.

Vermeiden Sie die unbefugte Bedienung Ihres Weinlagerschranks. Eine zuverlässige Lösung gewährleistet die Displaysperre, die über das Menü aktiviert werden kann. Unbefugte Öffnung kann über ein mechanisches Türschloss oder, modellabhängig, über ein elektronisches Türschloss verhindert werden.

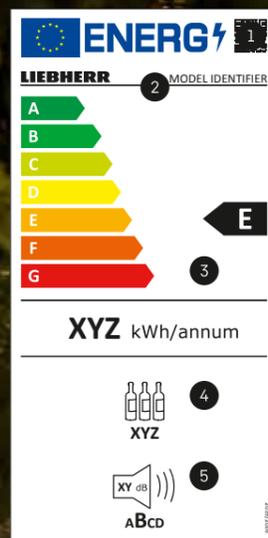
### Voll abgesichert.

Wie ein Weinkeller verfügt auch ein Weinlagerschrank von Liebherr über alle Möglichkeiten, um wertvolle Sammlungen unter perfekten Bedingungen zu lagern. Dennoch gibt es Störungen, die auftreten können und Anlass zur Sorge geben. Aus diesem Grund sind unsere Weinlagerschränke mit verschiedenen Alarmfunktionen ausgestattet. Wenn etwas Entscheidendes passiert, z. B. Stromausfälle, machen diese sich zuverlässig bemerkbar.

## Besondere Anforderungen

Weinkühlschränke werden mit den gleichen EU-Normen gemessen wie Kühl- und Gefrierschränke für Lebensmittel. Doch die Leistung für die besonderen Anforderungen an eine zuverlässige Weinlagerung und -temperierung erfordert deutlich mehr. Deshalb finden Sie die meisten Weinkühlschränke auf dem Markt in der Energieeffizienzklasse G.

Das aktuelle EU-Energielabel \* für Weinkühlschränke:



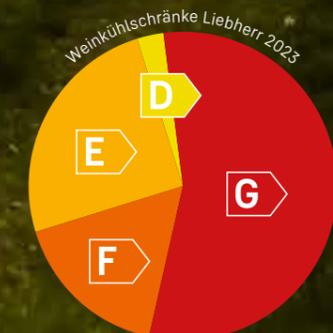
1. Der QR-Code zur Identifizierung des Produkts in der EU-Datenbank EPREL (European Product Database for Energy Labeling).
2. Der „Model Identifier“ zur manuellen Identifizierung des Produkts in der EU-Datenbank EPREL, z.B. über die Artikelnummer.
3. Die Effizienzskala „A“ bis „G“. „G“ ist nur für Weinkühlschränke vorgesehen.
4. Maximale Flaschenkapazität.
5. Der Geräuschpegel wird in die Klassen „A“ bis „D“ eingeordnet.

\* Gemäss Verordnung (EU) 2019/2016

## Beste Energieeffizienz

Liebherr setzt auf Nachhaltigkeit einen besonderen Fokus: Unsere Weinkühlschränke gehören zu den energieeffizientesten ihrer Klasse. Während die meisten Hersteller Modelle in Klasse G anbieten, ist ein Grossteil unseres Weingeräteprogramms schon heute in den Energieeffizienzklassen F und E, ein Modell erreicht sogar bereits D.

Anteil der Effizienzklassen 2023:



\*\* Quelle: EPREL 2023

# Weinreise: Darum ist Burgund so besonders

Im Herzen des Kontinents gelegen war die französische Region Burgund seit jeher eines der wichtigsten Zentren für die Entwicklung der europäischen Weinkultur. Neben den weltberühmten Weinen dieses Anbaugebiets gibt es hier auch zahlreiche weingeschichtliche Sehenswürdigkeiten, die einen Besuch besonders lohnend machen.



## Die Anfänge

Nach den Anfängen in gallo-römischer Zeit waren es im Hochmittelalter vor allem die grossen klösterlichen Orden, die von Burgund aus die Kultur um den Anbau der Reben und die Kunst der Herstellung von feinen Weinen in ganz Europa verbreiteten. Eine besondere Rolle kam dabei dem im Jahr 1098 gegründeten Kloster von Cîteaux zu, in dem der Zisterzienserorden seinen Ursprung nahm. Das schlossartige Keltergebäude der Zisterzienser liegt bis heute inmitten eines der berühmtesten Weinberge Burgunds, dem Clos Vougeot, und ist mit seinem sehenswerten Räumen und den beeindruckenden, jahrhundertealten Weinpressen quasi ein Pflichtziel für jeden Weinfreund, der die Region besucht.

Burgund: Heimat von Chardonnay und Pinot Noir. Dass Burgund als die Heimat der feinsten Weine aus den Rebsorten Chardonnay und Pinot Noir gilt, ist weithin bekannt. Weniger bekannt ist jedoch, dass diese Weinqualitäten auf einem historisch gewachsenen und bis ins Detail ausgeklügelten Weinlagensystem beruht, die sogenannten Climats de Bourgogne. Im Jahr 2015 wurde dieses sogar von der UNESCO in die Liste der Welterbestätten aufgenommen. Ausschlaggebend hierfür war die herausragende, universelle Bedeutung des burgundischen Lagensystems, das zwei Jahrtausende mitteleuropäischer Kulturgeschichte in sich vereint.

Unter dem Begriff eines Climat versteht man in Burgund eine genau definierte und abgegrenzte Weinlagenparzelle, die einen individuellen und unverkennbaren Weincharakter hervorbringt. Die Bestimmung, Entwicklung, Abgrenzung

und Benennung über Jahrhunderte hinweg nahm in Burgund insbesondere unter der klösterlichen Agrarkultur des ausgehenden Mittelalters eine besondere Blüte. Seit den 1930er-Jahren bilden diese Climats die Grundlagen des heutigen Appellationssystems und sind eines der weltweit bedeutendsten Beispiele für eine auf individuelle Terroirs basierende Weinkultur.



*Vinum bonum deorum donum.*

Ein guter Wein ist ein Geschenk der Götter.

Römisches Sprichwort



## Chablis sollte Pflichtadresse im Burgund sein

Burgund nur auf die Kernregion um die Stadt Beaune zu reduzieren wäre ein Fehler. Zwar befinden sich viele der bekanntesten Weinbaugemeinden tatsächlich im Kernland der Weinregion, mit den Untergebieten Côte de Beaune und Côte de Nuits. Doch auch die Regionen der Côte Chalonnaise und des Mâconnais im Süden Burgunds bieten viele Möglichkeiten für tolle Weinentdeckungen abseits der grossen Namen. Nicht zu vergessen: Auch die eine Stunde von Beaune gelegene Region Chablis, mit ihren berühmten Weissweinen, gehört auf den Reiseplan einer Weinliebhaberin und eines Weinliebhabers im Burgund.

„Der schönste Ort, um Wein zu lagern,  
ist das Gedächtnis.“

Shirley Amberg

... und der zweitschönste Ort  
ein Lieberr-Weinkühlschrank

Serien: GrandCru und GrandCru Selection

## Weinlagerschränke

In einem Weinlagerschrank von Lieberr herrschen Bedingungen, ähnlich wie in einem Weinkeller – ideal zur langen Reifung.

Temperaturbereich

+5 °C bis +20 °C



1  
Zone

WPbli 5231

Unsere Weinlagerschränke sind speziell auf eine grosse Flaschenkapazität und für die Lagerung und Reifung ausgelegt, können aber auch einen grösseren Weinvorrat in Genussstemperatur vorrätig halten. Auch hier kann die Temperatur gradgenau von +5 °C bis +20 °C eingestellt werden.

Serien: Vinidor und Vinidor Selection

## Weintemperierschränke

In einem Weintemperierschrank von Lieberr haben Champagner, Weisswein oder Rotwein immer die individuelle Genussstemperatur – ideal zum spontanen Anstossen.

Temperaturbereich

+5 °C bis +20 °C

+5 °C bis +20 °C

+5 °C bis +20 °C



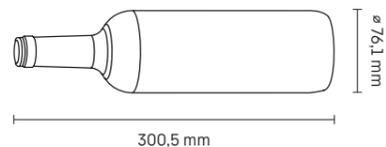
2  
Zones

3  
Zones

WPgbi 5273

Unsere Weintemperierschränke gibt es mit zwei oder drei Temperaturzonen. Sie können unabhängig voneinander gradgenau von +5 °C bis +20 °C eingestellt werden und bieten so höchste Flexibilität in der Anwendung. So lassen sich im Gerät mit drei Temperaturzonen gleichzeitig Rotweine, Weissweine und Champagner in der jeweils gewünschten Genussstemperatur aufbewahren. Durch die unterschiedliche Grösse der Temperaturzonen und die flexible Einstellung der Temperatur passen diese Geräte zu jedem individuellen Weinsortiment.

	Serien-Ausstattung	GrandCru	GrandCru Selection
<b>Qualität</b>	Konstante Temperaturhaltung	■	■
	Einstellbarer Temperaturbereich in einer Zone: +5 °C bis +20 °C	1	1
	Permanente Anzeige der Ist-Temperatur	■	■
	3-fach-UV- und Sicherheitsverglasung/UVProtect Plus	■	■
	Vibrationsgedämpfte Lagerung/VibrateSafe	■	■
	Wechselbare Türdichtung	■	■
<b>Wohlfühlklima</b>	Verstellbare Luftfeuchte dank HumiditySelect	■	
	<b>Regelbare Luftfeuchte dank HumidityControl</b>		■
	<b>Ist-Anzeige der Luftfeuchte</b>		■
	FreshAir-Filter mit Austauscherrinnerung	■	■
<b>Komfort und Flexibilität</b>	EasyFill-Beladungshilfe	■	■
	SelfClosing Door	■	■
	Höhenverstellbare Holzborde	■	■
	Display: zwischen 9 Sprachen wählbar (DE/EN/FR/ES/IT/NL/CS/PL/PT)	■	■
<b>Design und Lifestyle</b>	LED-Deckenbeleuchtung	■	
	LED-Deckenbeleuchtung (Volltür), <b>LightColumn (Glastür)</b>		■
	SteeInterior: Rückwandmaterial	Metall Graphitgrau	<b>Edelstahl</b>
	Touch-Display	■	■
	Präsentationslicht (Glastür)	■	■
	Stangengriff	schwarz	<b>Aluminium, gebürstet</b>
<b>Sicherheit</b>	TempProtect Plus	■	■
	Tür-, Temperatur- und Stromausfall-Alarm	■	■
	Alarm akustisch und optisch am Display, via Beleuchtung und Push-Nachricht dank SmartDevice**	■	■
	DisplayLock	■	■
	Mechanisches Schloss	nachrüstbar	<b>integriert</b>
<b>Connectivity*</b>	SmartDevice-ready	■	
	<b>SmartDevice (SmartDeviceBox inkl.)*</b>		■
	Präsentationslicht**	■	■
	Temperatureinstellung in 1-°C-Schritten**	■	■
	Anzeige und Steuerung relevanter Geräte-Funktionen**	■	■



**Legende Türmaterial:**

- b/bl Black
- r Bordeauxrot

**Bordeauxflaschengröße (0,75 l)**

Alle Angaben zur Flaschenkapazität beziehen sich auf diese Abmessungen.

Bei 60 cm breiten Modellen: Gerätetiefe 67,5 cm

Bei 70 / 75 cm breiten Modellen: Gerätetiefe 76,4 cm

\* modellabhängig

\*\* via SmartDevice-App

**Modellübersicht Vinothek**

← 60 →




	WKb 1812	WKr 1811
Flaschenkapazität	max. 66	max. 66
Anzahl Temperaturzonen	1 Zone	1 Zone
Geräte-Höhe	88 cm	88 cm
Geräusch-Schalleistung	38 db(A)	37 db(A)
Energieeffizienzklasse		

**Modellübersicht GrandCru**

← 60 →








	WPbl 4201	WSbl 4201	WPbl 4601	WSbl 4601	WPbl 5001	WSbl 5001
Flaschenkapazität	max. 141	max. 141	max. 166	max. 166	max. 196	max. 196
Anzahl Temperaturzonen	1 Zone					
Geräte-Höhe	125 cm <sup>1</sup>	125 cm <sup>1</sup>	148 cm <sup>1</sup>	148 cm <sup>1</sup>	165 cm <sup>1</sup>	165 cm <sup>1</sup>
Geräusch-Schalleistung	38 db(A)					
Energieeffizienzklasse						

**Modellübersicht GrandCru Selection**

← 60 →






← 75 →



	WPbli 5031	WSbli 5031	WPbli 5231	WSbli 5231	WSbli 7731
Flaschenkapazität	max. 196	max. 196	max. 229	max. 229	max. 324
Anzahl Temperaturzonen	1 Zone				
Geräte-Höhe	165 cm <sup>1</sup>	165 cm <sup>1</sup>	185 cm <sup>1</sup>	185 cm <sup>1</sup>	201 cm <sup>1</sup>
Geräusch-Schalleistung	38 db(A)				
Energieeffizienzklasse					

<sup>1</sup>+3,5 cm Türscharnier

	Serien-Ausstattung	Vinidor	Vinidor Selection	
<b>Qualität</b>	Konstante Temperaturhaltung	■	■	
	Einstellbarer Temperaturbereich je Zone: +5 °C bis +20 °C	2	2 oder 3 *	
	Permanente Anzeige der Ist-Temperatur je Zone	■	■	
	3-fach-UV- und Sicherheitsverglasung (UVProtect Plus)	■	■	
	Vibrationsgedämpfte Lagerung (VibrateSafe)	■	■	
	Wechselbare Türdichtung	■	■	
<b>Wohlfühlklima</b>	Verstellbare Luftfeuchte dank HumiditySelect	■	■	
	<b>Wasserbox</b>		■	
	FreshAir-Filter im Zonentrenner mit Austauschermemo	■	■	
<b>Komfort und Flexibilität</b>	Zonentrenner mit Kunststoff-Flaschenablage, erweiterbar mit FlexFit-Holzleisten (Zubehör)	■		
	<b>Zonentrenner mit FlexFit-Holzleisten</b>		■	
	Präsentationsbord	■		
	SoftSystem-Schliessdämpfung	■	■	
	Höhenverstellbare Holzborde (weitere Holzborde als Zubehör erhältlich)	■		
	<b>FlexFit-Ablageflächen aus Holz mit SoftTelescopic-Selbsteinzug</b>		■	
	Display: zwischen 9 oder 12 Sprachen wählbar	(DE/EN/FR/ES/IT/NL/CS/PL/PT)*	(DE/EN/FR/ES/IT/NL/CS/PL/PT/BG/RU/ZH-CN)	
	<b>SommelierBoard*</b>		■	
	<b>Design und Lifestyle</b>	LED-Deckenbeleuchtung pro Zone	■	
		<b>LightTower</b>		■
SteeInterior: Rückwandmaterial		SmartSteel	<b>BlackSteel</b>	
Touch-Display		SmartSteel-Modelle		
Touch & Swipe-Display		BlackSteel-Modelle	<b>in der Glastür</b>	
Präsentationslicht (Glastür)		■	■	
Aluminium-Stangengriff mit Öffnungsmechanik		■		
<b>Griffmulde</b>			■	
<b>Sicherheit</b>	InteriorFit	■	■	
	TempProtect Plus	■	■	
	Tür-, Temperatur- und Stromausfall-Alarm	■	■	
	Alarm akustisch und optisch am Display, via Beleuchtung und Push-Nachricht dank SmartDevice**	■	■	
	DisplayLock	■	■	
	<b>eDoorLock, elektronisches Türschloss</b>		■	
<b>Connectivity*</b>	SmartDevice (SmartDeviceBox inkl.)*	■	■	
	Präsentationslicht**	■	■	
	Temperatureinstellung in 1-°C-Schritten**	■	■	
	Anzeige und Steuerung relevanter Gerätefunktionen**	■	■	

Differenzierende Ausstattungsdetails bei den Selection-Serien sind **hervorgehoben**.

\* modellabhängig

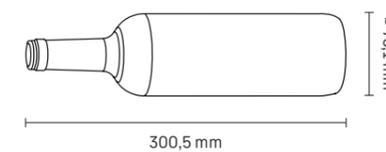
\*\* via SmartDevice-App

Modellübersicht Vinidor

	← 60 →					
	WTes 1672	WPsd 4652	WPsd 5252	WPbsi 5052	WPbsi 5252	WSbsi 5252
<b>Flaschenkapazität</b>	max. 34	max. 107	max. 155	max. 131	max. 155	max. 155
<b>Anzahl Temperaturzonen</b>	2 Zonen	2 Zonen	2 Zonen	2 Zonen	2 Zonen	2 Zonen
<b>Geräte-Höhe</b>	82 - 87 cm	145 cm	185 cm	165 cm	185 cm	185 cm
<b>Geräusch-Schalleistung</b>	36 db(A)	38 db(A)	37 db(A)	37 db(A)	37 db(A)	37 db(A)
<b>Energieeffizienzklasse</b>	G	F	F	F	F	E

Modellübersicht Vinidor Selection

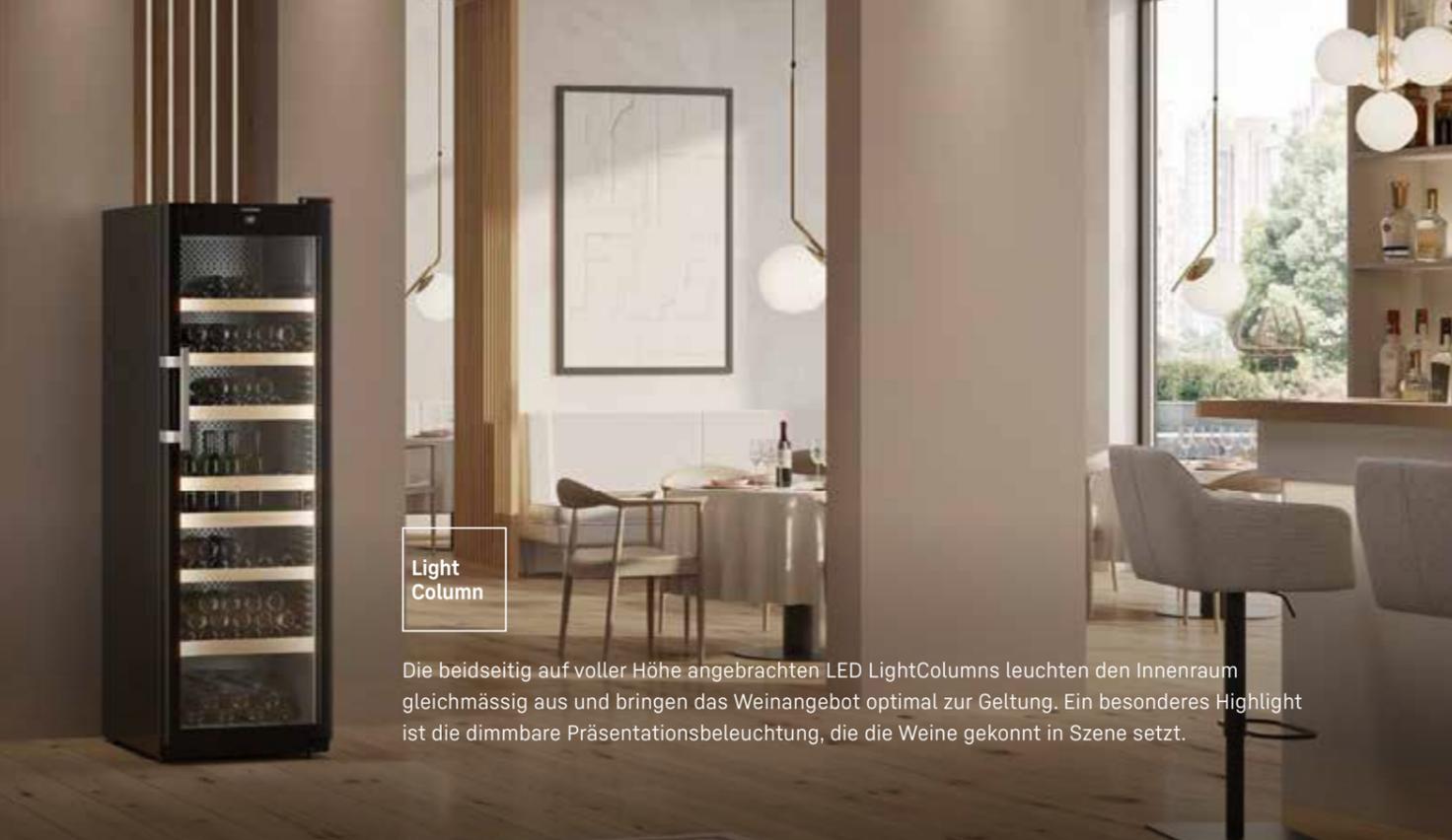
	← 60 →			← 70 →		
	WPgbi 5272	WPgbi 5273	WPgbi 5283	WPgbi 7472	WPgbi 7473	WPgbi 7483
<b>Flaschenkapazität</b>	max. 106	max. 104	max. 85	max. 204	max. 182	max. 145
<b>Anzahl Temperaturzonen</b>	2 Zonen	3 Zonen	3 Zonen	2 Zonen	3 Zonen	3 Zonen
<b>Geräte-Höhe</b>	185 cm	185 cm	185 cm	200 cm	200 cm	200 cm
<b>Geräusch-Schalleistung</b>	35 db(A)					
<b>Energieeffizienzklasse</b>	F	F	F	F	F	F



**Legende Türmaterial:**  
 — es Edelstahl  
 — sd SmartSteel-Tür  
 — bs BlackSteel  
 — gb Glas Schwarz

**Bordeauxflaschengröße (0,75 l)**  
 Alle Angaben zur Flaschenkapazität beziehen sich auf diese Abmessungen.

Bei 60 cm breiten Modellen: Gerätetiefe 67,5 cm  
 Bei 70 / 75 cm breiten Modellen: Gerätetiefe 76,4 cm

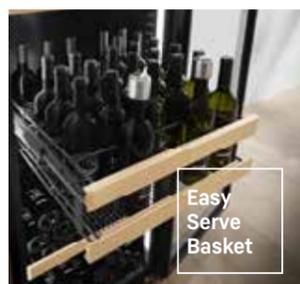


Light Column

Die beidseitig auf voller Höhe angebrachten LED LightColumns leuchten den Innenraum gleichmässig aus und bringen das Weinangebot optimal zur Geltung. Ein besonderes Highlight ist die dimmbare Präsentationsbeleuchtung, die die Weine gekonnt in Szene setzt.

## Perfection. Die Serie für Profis.

Die Weinservierschränke von Liebherr sind speziell für den professionellen Einsatz in Hotellerie, Gastronomie und Catering optimiert.



Easy Serve Basket

### Kommt dem Service entgegen.

Für aussergewöhnlichen Service kommt es auf jeden Handgriff an. Der EasyServe-Flaschenkorb gleitet auf Arbeitshöhe sanft heraus und bietet so gute Übersicht und leichte Erreichbarkeit der Weine.



### Stark und flexibel.

Die robusten Metallborde mit Buchenholzfront lassen sich variabel versetzen – für eine flexible Aufteilung der Weinsorten. Die Streben sorgen für sicheren Halt und das beschichtete Metall ist leicht zu reinigen.



eDoor Lock

### Sicherheit geht vor.

Die unbefugte Bedienung wird durch eDoorLock verhindert. Durch Eingabe einer PIN lässt sich das Türschloss entriegeln. Und noch sicherer informiert die SmartDevice-App jederzeit und überall, ob die Tür geöffnet oder geschlossen ist.



Power Chill

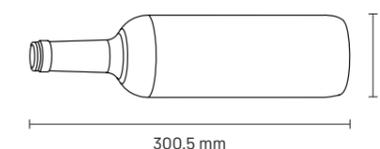
### Ganz schnell gehillt.

Neu eingelagerte Flaschen werden Dank PowerChill besonders schnell abgekühlt – und das ganz von selbst. Auch an hochfrequentierten Tagen mit vielen Türöffnungen reguliert das Gerät eigenständig auf die ideale Serviertemperatur und schaltet automatisch wieder auf den gewohnt energiesparenden Modus.

### Serien-Ausstattung Perfection

<b>Qualität</b>	Einstellbarer Temperaturbereich in einer Zone: +5 °C bis +20 °C Permanente Anzeige der Ist-Temperatur 3-fach-UV- und Sicherheitsverglasung / UVProtect Plus Vibrationsgedämpfte Lagerung / VibrateSafe Maximale Flaschenkapazität durch Hals-an-Hals-Lagerung Wechselbare Türdichtung
<b>Wohlfühlklima</b>	Verstellbare Luftfeuchte dank HumiditySelect FreshAir-Filter mit Austauscherrinnerung Temperatureinstellung in 1-°C-Schritten
<b>Komfort und Flexibilität</b>	EasyServe-Flaschenkorb <b>PowerChill</b> EasyFill-Beladungshilfe SelfClosingDoor Metallborde mit Holzfront, höhenverstellbar Display: zwischen 12 Sprachen wählbar (DE / EN / FR / ES / IT / NL / CS / PL / PT / BG / RU / ZH)
<b>Design und Lifestyle</b>	Beleuchtung: LightColumn, beidseitig Rückwandpaneel: Edelstahl <b>Touch &amp; Swipe Display</b> Präsentationslicht Stangengriff mit integrierter Öffnungsmechanik: Aluminium gebürstet
<b>Sicherheit</b>	TempProtect Plus Tür-, Temperatur- und Stromausfall-Alarm Alarm akustisch und optisch am Display, via pulsierender Beleuchtung und Push-Nachricht dank SmartDevice* DisplayLock eDoorLock
<b>Connectivity*</b>	SmartDevice (SmartDevice-Box inkl.) Präsentationslicht** Temperatureinstellung in 1-°C-Schritten** Anzeige und Steuerung relevanter Geräte-Funktionen**

Legende Türmaterial:  
— b/bl Black



**Bordeauxflaschengrösse (0,75 l)**  
Alle Angaben zur Flaschenkapazität beziehen sich auf diese Abmessungen.

### Modellübersicht

← 60 →



WFbli 5041

Flaschenkapazität	max. 158
Anzahl Temperaturzonen	3 Zonen
Geräte-Höhe	165 cm
Geräusch-Schallleistung	38 db(A)
Energieeffizienzklasse	F



WFbli 5241

Flaschenkapazität	max. 188
Anzahl Temperaturzonen	3 Zonen
Geräte-Höhe	185 cm <sup>1</sup>
Geräusch-Schallleistung	38 db(A)
Energieeffizienzklasse	F

← 75 →



WFbli 7741

Flaschenkapazität	max. 284
Anzahl Temperaturzonen	3 Zonen
Geräte-Höhe	201 cm <sup>1</sup>
Geräusch-Schallleistung	38 db(A)
Energieeffizienzklasse	F

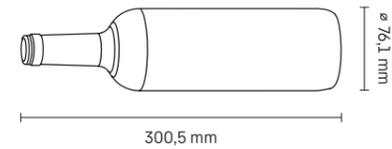
\* modellabhängig \*\* via SmartDevice-App <sup>1</sup>+3,5 cm Türscharnier

## Einbau-Weinlagerschränke

### Serien-Ausstattung Grand Gru

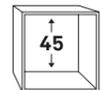
<b>Qualität</b>	Einstellbarer Temperaturbereich in 1 Zone: +5 °C bis +20 °C
	Permanente Anzeige der Ist-Temperatur
	2-fach-UV- und Sicherheitsverglasung (UVProtect)
	Vibrationsgedämpfte Lagerung (VibrateSafe)
	Wechselbare Türdichtung
<b>Wohlfühlklima</b>	Verstellbare Luftfeuchte dank HumiditySelect
	FreshAir-Filter
	Holzborde, teilweise auf Teleskopauszügen
<b>Design und Lifestyle</b>	LED-Deckenbeleuchtung, dauerhaft zuschaltbar, dimmbar* bzw. beidseitige Lightcolumn
	Rückwandpaneel: Metall Graphitgrau
	Touch-Display
	Präsentationslicht, dimmbar*
	Aluminium-Stangengriff, Griffmulde oder grifflos (TipOpen)*
<b>Sicherheit</b>	TempProtect
	Tür-, Temperatur- und Stromausfall-Alarm
	Alarm akustisch und optisch am Display

**Legende Türmaterial:**  
 — es Edelstahl  
 — gb Glas Schwarz  
 — gw Glas Weiss



**Bordeauxflaschengröße (0,75 l)**  
 Alle Angaben zur Flaschenkapazität beziehen sich auf diese Abmessungen.

## Modellübersicht Einbau-Weinlagerschränke



**WKEgb 582**



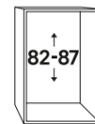
**WKEgw 582**



**WKEes 553**

Flaschenkapazität	max. 18	max. 18	max. 18
Anzahl Temperaturzonen	1 Zone	1 Zone	1 Zone
Geräusch-Schallleistung	32 db(A)	32 db(A)	32 db(A)
Energieeffizienzklasse			

## Modellübersicht Unterbau-Weinlagerschränke



**UWKes 1752**

Flaschenkapazität	max. 46
Anzahl Temperaturzonen	1 Zone
Geräusch-Schallleistung	38 db(A)
Energieeffizienzklasse	

\* modellabhängig

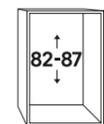


**UWKes 1752 GrandCru**

**Serien-Ausstattung Vinidor**

<b>Qualität</b>	Einstellbarer Temperaturbereich in 2 Zonen: +5 °C bis +20 °C
	Permanente Anzeige der Ist-Temperatur je Zone
	2-fach-UV- und Sicherheitsverglasung (UVProtect)
	Vibrationsgedämpfte Lagerung (VibrateSafe)
	Wechselbare Türdichtung
<b>Wohlfühlklima</b>	Verstellbare Luftfeuchte dank HumiditySelect
	FreshAir-Filter
<b>Komfort und Flexibilität</b>	Zonentrenner mit Kunststoff-Flaschenablage
	Präsentationsbord
	SoftSystem-Schliessdämpfung
	Holzborde, teilweise auf Teleskopauszügen
<b>Design und Lifestyle</b>	LED-Deckenbeleuchtung pro Zone, dauerhaft zuschaltbar und dimmbar
	BlackSteel-Rückwand
	Touch-Display
	Präsentationslicht, dimmbar
	Griffloses Öffnen dank TipOpen-Technik
	Dekorfähig*
<b>Sicherheit</b>	TempProtect
	Tür-, Temperatur- und Stromausfall-Alarm
	Alarm akustisch und optisch am Display

**Modellübersicht Unterbau-Weintemperschränke**



**UWTgb 1682**



**UWTeS 1672**

<b>Flaschenkapazität</b>	max. 34	max. 34
<b>Anzahl Temperaturzonen</b>	2 Zonen	2 Zonen
<b>Geräusch-Schallleistung</b>	35 db(A)	38 db(A)
<b>Energieeffizienzklasse</b>		

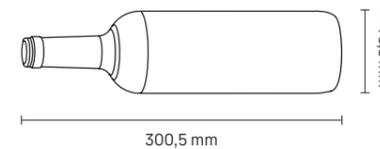


**EWdf 3553 Vinidor**

\* modellabhängig

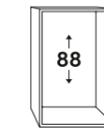
**Legende Türmaterial:**

- es Edelstahl
- df Dekorfähig
- gb Glas Schwarz
- gw Glas Weiss



**Bordeauxflaschengrösse (0,75 l)**  
Alle Angaben zur Flaschenkapazität beziehen sich auf diese Abmessungen.

**Modellübersicht Einbau-Weintemperschränke**



**EWTgb 1683**

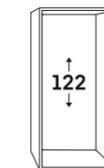


**EWTgw 1683**



**EWTdf 1653**

<b>Flaschenkapazität</b>	max. 33	max. 33	max. 30
<b>Anzahl Temperaturzonen</b>	2 Zonen	2 Zonen	2 Zonen
<b>Geräusch-Schallleistung</b>	32 db(A)	32 db(A)	32 db(A)
<b>Energieeffizienzklasse</b>			



**EWTgb 2383**

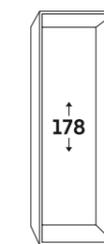


**EWTgw 2383**



**EWTdf 2353**

<b>Flaschenkapazität</b>	max. 51	max. 51	max. 48
<b>Anzahl Temperaturzonen</b>	2 Zonen	2 Zonen	2 Zonen
<b>Geräusch-Schallleistung</b>	31 db(A)	32 db(A)	32 db(A)
<b>Energieeffizienzklasse</b>			



**EWTgb 3583**



**EWTgw 3583**



**EWTdf 3553**

<b>Flaschenkapazität</b>	max. 83	max. 83	max. 80
<b>Anzahl Temperaturzonen</b>	2 Zonen	2 Zonen	2 Zonen
<b>Geräusch-Schallleistung</b>	32 db(A)	32 db(A)	32 db(A)
<b>Energieeffizienzklasse</b>			

## Noch Wünsche offen?

So unterschiedlich wie die Geschmäcker beim Wein, so auch die Bedürfnisse bei der Nutzung von Weinkühlschränken. Für Ihre individuellen Anforderungen unterstützen wir Sie mit einem passenden Zubehörsortiment.



### Zubehörschublade

inkl. 2-teiligem Einleger-Set für 6 Weingläser und Sommelier-Set: ergänzt die Weinschränke der 45er-Einbaunische. Erhältlich in Glas Schwarz.



### Ordnungssysteme

Gestaltung ganz nach Bedarf: zur übersichtlichen Sortierung der Weinflaschen stehen beispielsweise Präsentationsbord, Flaschenhalter und zusätzliche Flaschenborde zur Verfügung. Für den Überblick beim Weinvorrat dienen Beschriftungssysteme.



### Passgenauer Einbau – perfekte Optik

Verbindungssets, Edelstahlrahmen und -fronten mit passenden Griffen: Das Sortiment bietet viele Zubehöre, damit sich das Weingerät ganz individuell und optisch perfekt integriert.



### Verbrauchszubehör und Pflegemittel

Für eine optimale Luftqualität müssen die FreshAir-Aktivkohlefilter in unseren Weinkühlschränken regelmäßig ausgetauscht werden. Auf Liebherr-Geräte und -Materialien abgestimmte Pflegemittel erleichtern die Reinigung und bewahren die hochwertige Optik.



Weitere Zubehörideen finden Sie online direkt beim Wunschmodell und im Liebherr-Hausgeräte-Shop: [home.liebherr.com/shop](http://home.liebherr.com/shop)

# Stay in touch

Fragen Sie bei Ihrem Liebherr-Fachhandelspartner nach unserem Hauptkatalog für Stand- und Einbaugeräte. Alle Kataloge auch zum Download unter [home.liebherr.com](http://home.liebherr.com).



SmartDevice-App: Der smarte Begleiter steuert bequem alle Liebherr-Geräte, man erhält wichtige Statusmeldungen und Sie profitieren von vielen weiteren Services rund um Ihren Liebherr.



Hier können Sie unsere Apps herunterladen.



Unser komplettes Frischeprogramm und die Liebherr-Fachhandelspartner finden Sie unter: [home.liebherr.com](http://home.liebherr.com)



## Wein

- 1 Zone** Mit konstanter Temperatur im gesamten Innenraum, einstellbar von +5 °C bis +20 °C.
- 2 Zones** Mit zwei Temperaturzonen, unabhängig voneinander gradgenau von +5 °C bis +20 °C einstellbar.
- 3 Zones** Mit drei Temperaturzonen, unabhängig voneinander gradgenau von +5 °C bis +20 °C einstellbar.
- Temp Protect Plus** Zwei Sensoren messen permanent die Temperatur im Weinschrank. Bei kritischer Veränderung erfolgt Benachrichtigung.\*
- Power Chill** Neu eingelagerte Flaschen werden besonders schnell abgekühlt und eigenständig auf die ideale Serviertemperatur gekühlt.
- Humidity Control** Die Luftfeuchte kann aktiv in 5 %-Schritten zwischen 50 % und 80 % RH\*\* reguliert werden.
- Humidity Select** Die Luftfeuchte kann in zwei Stufen verstellt werden: „Standard“ oder „Hoch“.
- Fresh Air** Für ein unverfälschtes Bouquet bindet ein Aktivkohlefilter zuverlässig Gerüche aller Art.
- UV Protect** 2-Fach-Schutz Glastür aus getöntem Glas mit einer Schicht aus aufgedampftem Metall schützt effizient vor Sonneneinstrahlung.
- UV Protect Plus** 3-Fach-Schutz Glastür aus getöntem Glas mit zwei Schichten aus aufgedampftem Metall schützt hocheffizient vor Sonneneinstrahlung.
- Vibrate Safe** Ganzheitlich vibrationsgedämpftes Kühlsystem ermöglicht eine ungestörte Reifung des Weins.

## Design

- Steel Interior** Nicht nur ein attraktives Designelement: Die hochwertige Metallrückwand sorgt für eine ausgewogene Luftzirkulation.
- Light Column** Oben bis unten verlaufende LED-Lichtsäule leuchtet den Innenraum gleichmäßig aus. Serienabhängig ein- oder beidseitig.
- Presentation Light** Setzt die Weinsammlung auch bei geschlossener Glastür wirkungsvoll in Szene. Die Intensität über das Display dimmbar.\*
- LED** Wärmeminimiert, energiesparend und wartungsfrei für optimale Ausleuchtung

## Komfort und Flexibilität

- Soft System** Selbst bei voller Beladung besonders sanftes Schliessen der Innentür, automatisch bei einem Öffnungswinkel ab ca. 30°.
- Telescopic Rails** Schubfächer auf leichtgängigen Teleskopauszügen für komfortablen Ein- und Auszug und bequeme Entnahme.
- Touch & Swipe-Display** Intuitive Bedienung des Kühlschranks – einfach per Tippen und Wischen auf dem Display.
- Touch-Display** Auf dem übersichtlichen Touch-Display lässt sich ein Liebherr ganz einfach durch einen leichten Fingertipp bedienen.
- eDoor Lock** Elektronisches Türschloss verhindert unbefugte Bedienung und entriegelt den Weinschrank nur nach Eingabe einer PIN.\*
- Tip Open** Glastür öffnet sich beim Antippen um 7 cm zum bequemen Eingriff und vollständigen Öffnen.
- Self Closing Door** Die Tür des Weinschranks schliesst sich bei einer Öffnung von weniger als 90° ganz sanft von selbst.
- Easy Fill** Beladungshilfe zur einfachen Befüllung des Weinschranks. Ab einem Winkel von 90° bleibt die Tür geöffnet.
- Presentation Board** Bringt erlesene Weine besonders zur Geltung und dient der Präsentation bereits geöffneter Flaschen.
- Easy Serve Basket** Der Flaschenkorb für die übersichtliche Lagerung und leichte Erreichbarkeit im Offenausschank.

## Connectivity

- Smart Device** Über die SmartDeviceBox wird die Gerätesteuerung und Nutzung weiterer Dienste über Computer und mobile Endgeräte ermöglicht.
- Smart Device ready** Um die Gerätesteuerung und Nutzung weiterer Dienste über Computer und mobile Endgeräte zu ermöglichen, ist die SmartDeviceBox nachrüstbar. Als Zubehör erhältlich.

## Spezielle Produktgruppen

- Cigar** Bestes Klima für feine Zigarren mit innovativen Ausstattungsdetails

\*Nutzung auch via SmartDevice / Smart-App möglich.

\*\*Bei Temperaturen in Wohnumgebung. Für den Fall sehr trockener/kalter Umgebung, z.B. Kellerräume, empfiehlt sich zur Unterstützung des Systems die massgeschneiderte Wasserbox aus unserem Zubehörprogramm.



Produkte und deren Details sind zu Werbezwecken inszeniert. Technische Änderungen vorbehalten.  
Farbabweichungen medientechnisch bedingt. Die gezeigten Modelle sind nicht in allen Ländern verfügbar. 7902 531-00 DE-0H-LEX. 08.24.