
Винные шкафы

Каталог 2024/2025

Вино | Идеальный климат

Все о правильном хранении и охлаждении вин.

Вино | Неповторимые сочетания

Полезные советы для раскрытия уникального вкуса.

Вино | Новые знания

Разновидности бутылок и бокалов, а также другие ноу-хау от нашего сомелье.

Вино | Liebherr

Полный ассортимент наших отдельно стоящих и встраиваемых винных шкафов.

LIEBHERR



Хранитель коллекции, которому можно доверять.

Представьте, что всего несколько секунд отделяют вас от незабываемых впечатлений. Еще немного, буквально один момент, и бутылка вина будет открыта. У каждого винтажа есть своя история, которую благородный напиток рассказывает в тишине, своими ароматами: шоколадными, землистыми, мягкими, фруктовыми, терпкими. Это восхитительно! Момент, который необычайно ценен: многогранный вкус годами вызревал, трансформировался в спокойной обстановке и теперь готов раскрыться в полной мере. Это по-настоящему уникальный момент для ценителей вина, а также тех, кто хотел бы ими стать.

Наслаждайтесь вместе с Liebherr!

Высочайшее качество начинается с виноградника...

Для достижения высочайшего качества винограда необходимо большое количество солнечного света, хорошая почва, правильные условия и много ручного труда. При изготовлении превосходных вин ягоды обычно собирают так же, как и тысячи лет назад, – вручную и без использования машин. Это трудоемкий и кропотливый процесс, но он гарантирует, что для дальнейшей переработки будет использоваться только лучший виноград.

Мы хотим отдать дань уважения и любви, вложенной в сбор урожая, – и делаем это с помощью инновационных технологий, которые долгое время сохраняют вино таким, каким его задумал винодел при создании напитка.



Воплощение качества: лучшие виноградники в мире виноделия. И самые высокие стандарты Liebherr.

...и сохраняется за счет правильного хранения.



Инновационные и надежные устройства для хранения вин высочайшего качества.

Многое меняется со временем, но есть одна вещь, на которую всегда можно положиться. Это немецкое инженерное искусство, которое компания Liebherr практикует с 1954 года. Семейное предприятие по-прежнему поддерживает самые высокие стандарты и устремления, заданные его основателем Гансом Либхерром.

Такая преданность своему делу выражается в качестве вплоть до мельчайших деталей и неустанном стремлении к совершенству, особенно когда речь идет об ответственности за вашу ценную коллекцию вин.

Автор
Frank Kämmer
Мастер сомелье



Франк Кемер – один из самых известных в мире экспертов по винам. Он имеет высочайшую квалификацию в своей профессии – «Мастер сомелье» – и был первым гражданином Германии, принятым в элитное британское винное сообщество Circle of Wine Writers.

На протяжении многих лет он писал статьи для нескольких специализированных изданий и согласился поделиться с компанией Liebherr и нашими читателями ценными сведениями и знаниями о мире вина.



Охлаждение замедляет процесс старения вина.



Почему вино следует хранить в прохладном месте?

Многие знают, что вино по возможности следует хранить в прохладном, темном месте. Но почему? И что произойдет, если этого не делать?

Созревание, или выдержка вина в бутылке, – это интереснейшее явление. Вино – потребительский продукт, который без какой-либо консервации не портится в течение многих лет. По прошествии времени оно даже может стать вкуснее. Однако это утверждение справедливо не для всех вин.

Некоторые, спустя много десятилетий, остаются по-прежнему восхитительными на вкус, но большинство других портятся. Многие вина для повседневного потребления могут сохранять свои качества в течение ограниченного периода времени, но их вкус при этом не улучшается. Независимо от того, каким потенциалом для хранения обладает вино, нахождение

в прохладном месте защитит его от преждевременного старения и ранней потери вкусовых качеств.

В ходе научного исследования было проверено, действительно ли разница в температуре хранения влияет на вкус. Бутылки вина Каберне Совиньон хранили при температуре 5 °C, 10 °C, 23 °C и 31 °C.

Через шесть недель заметных различий почти не было. Однако через шесть месяцев фруктовый аромат вина, хранившегося при температуре 31 °C, уменьшился, и стали заметны нотки выдержки. Через 12 месяцев то же самое произошло с вином, хранившимся при температуре 23 °C.



Хранение при слишком низкой температуре имеет следующие недостатки:

1. Это непрактично для красных вин, поскольку бутылки придется доводить до оптимальной температуры подачи.
2. Это способствует образованию винного камня (кристаллического осадка), хотя на вкус он не влияет.

Для длительного хранения рекомендуется температура винного погреба от 10 °C до 14 °C. Марочные вина не рекомендуется хранить на кухонной полке или в холодильнике даже короткое время. Винные шкафы Liebherr обеспечивают идеальные условия для хранения и охлаждения.

Условия лучше, чем в винном погребе.

Винные шкафы Liebherr обладают исключительными свойствами, которые помогают сохранить ценные качества вин. Они не только не уступают винным погребам в плане пяти основных условий идеального хранения, но благодаря нашим инженерным решениям даже превосходят их.

Мы продумываем каждую деталь.

Постоянная температура позволяет сохранить вкусовые качества вина.

1

Temp
Protect
Plus

Благодаря технологии TempProtect Plus в винных шкафах Liebherr осуществляется двойной контроль за температурой.

Правильная влажность придает пробкам упругость, благодаря чему они могут обеспечить вину защиту.

2

Humidity
Select

Humidity
Control

В винных шкафах Liebherr можно индивидуально настроить влажность с помощью технологий HumiditySelect и HumidityControl.

Защита от ультрафиолетовых лучей помогает предотвратить нежелательные процессы старения вин.

3

UV
Protect

UV
Protect
Plus

Модели Liebherr со стеклянной дверью имеют уникальный двойной или тройной стеклопакет, защищающий от ультрафиолетовых лучей.

Благодаря защите от посторонних запахов вкус вина не портится.

4

Fresh
Air

Используемый в винных шкафах Liebherr фильтр FreshAir с активированным углем нейтрализует посторонние запахи.

Предотвращение вибраций обеспечивает спокойные условия для вызревания вина.

5

Vibrate
Safe

Винные шкафы Liebherr оснащены полностью виброизоляционной системой охлаждения.

1

Постоянная температура

Температура внутри винного шкафа стабильна и меняется только тогда, когда это нужно вам.

Постоянная температура позволяет сохранить вкусовые качества вина.



Temp Protect Plus

Благодаря технологии TempProtect Plus в винных шкафах Liebherr осуществляется двойной контроль за температурой.



Двойная защита

Благодаря технологии TempProtect Plus в наших винных шкафах температура постоянно измеряется двумя датчиками. Это дает двойную уверенность, что вина защищены от температурных колебаний.



Вино любит стабильность. Для его хранения идеальна постоянная температура в диапазоне от +10 °C до +14 °C. Благодаря ей напиток может спокойно созреть до того момента, когда он будет готов раскрыть весь свой потенциал. Затем потребуется другая температура – оптимальная для его подачи.



Идеальная температура подачи

Температура подачи оказывает решающее влияние на вкус вина. Красные вина следует употреблять при более высокой температуре, поскольку они содержат больше танинов. При более высоких температурах танины быстрее реагируют с кислородом. Температурные винные шкафы разделены на два или три отделения, в которых различные вина могут храниться в идеальных условиях при соответствующей температуре подачи. В каждом из отделений можно установить нужную температуру в диапазоне от +5 °C до +20 °C, что делает такие устройства абсолютно универсальными. На дисплее постоянно отображается фактическая температура, поэтому ее можно точно контролировать.

Какая температура является оптимальной для подачи?



Для белого вина

Для простого, живого белого вина рекомендуется низкая температура подачи (8 °C – 10 °C). Более сложные и полнотелые белые вина можно подавать чуть более теплыми. Это относится и к игристым винам: более простые игристые вина и шампанское следует подавать охлажденными, а более высококачественные – чуть более теплыми.



Для розового вина

Идеальная температура подачи для розовых вин очень близка к температуре подачи белых вин. Фруктовый аромат и свежий вкус розового вина усиливаются при температуре от 8 °C до 10 °C.



Для красного вина

Для молодых, легких и фруктовых красных вин рекомендуется чуть более низкая температура. В выдержанных винах танины тоньше и мягче, и в них могут проявляться сложные ароматы. Эти ароматы можно в полной мере ощутить при чуть более высоких температурах (около 16 °C для бургундского и 18 °C для бордо).

17 °C – 18 °C

Для красного вина из региона Бордо

15 °C – 16 °C

Для красного бургундского вина

10 °C – 14 °C

Для более легких и фруктовых красных вин из региона Божоле

10 °C – 12 °C

Для более сложных и полнотелых белых вин, а также редких премиальных видов шампанского

8 °C – 10 °C

Для розовых вин, сухих и легких белых вин, а также для игристых вин

7 °C – 9 °C

Для особо фруктовых и сладких белых вин

Декантация вина – это целая философия

Как следует из заголовка, на эту тему существует множество различных мнений. Во многом этот процесс зависит от личного опыта и требует повышенной чувствительности.



Прежде всего, следует различать декантацию вина и его аэрацию. Молодые танинные вина аэрируют, переливая их в выпуклый графин. Дополнительный кислород делает их немного мягче и приятнее для питья. С другой стороны, при декантации вино осторожно переливается в графин напротив источника света. Последняя треть оставляет внутри бутылки темный осадок. Хитрость в том, чтобы отделить его от остального вина и оставить в бутылке. При декантации старых вин требуется особую осторожность. Иногда кислород может нейтрализовать тонкий аромат еще до того, как вино будет налито в бокал. С другой стороны, кислород очень положительно влияет на сложные, многослойные белые вина. В частности, вина, выдержанные в дубовых бочках, или вина с выраженными минеральными ароматами по-настоящему раскрываются только благодаря теплу и воздуху.

Полка сомелье

Это главная изюминка наших температурных винных шкафов. Здесь есть все необходимое для презентации вин, а также все необходимое для декантации: демонстрационная подставка из нержавеющей стали для бутылок, деревянный контейнер для аксессуаров, место для декантера и деревянный держатель винных бокалов.



Правильная влажность



Сохранность корковой пробки – важный фактор при длительном хранении вина.

Правильная влажность придает пробкам упругость, благодаря чему они могут обеспечить вину защиту.



Humidity
Select

Humidity
Control

В винных шкафах Liebherr можно индивидуально настроить влажность с помощью технологий HumiditySelect и HumidityControl.

Пробка – потрясающий натуральный материал, и чтобы «дышащая» пробка могла сохранять свою функцию, очень важна правильная влажность воздуха. Обычно требуемая относительная влажность варьируется от 50 до 80 процентов.



Влажность, сохраняющая вкус

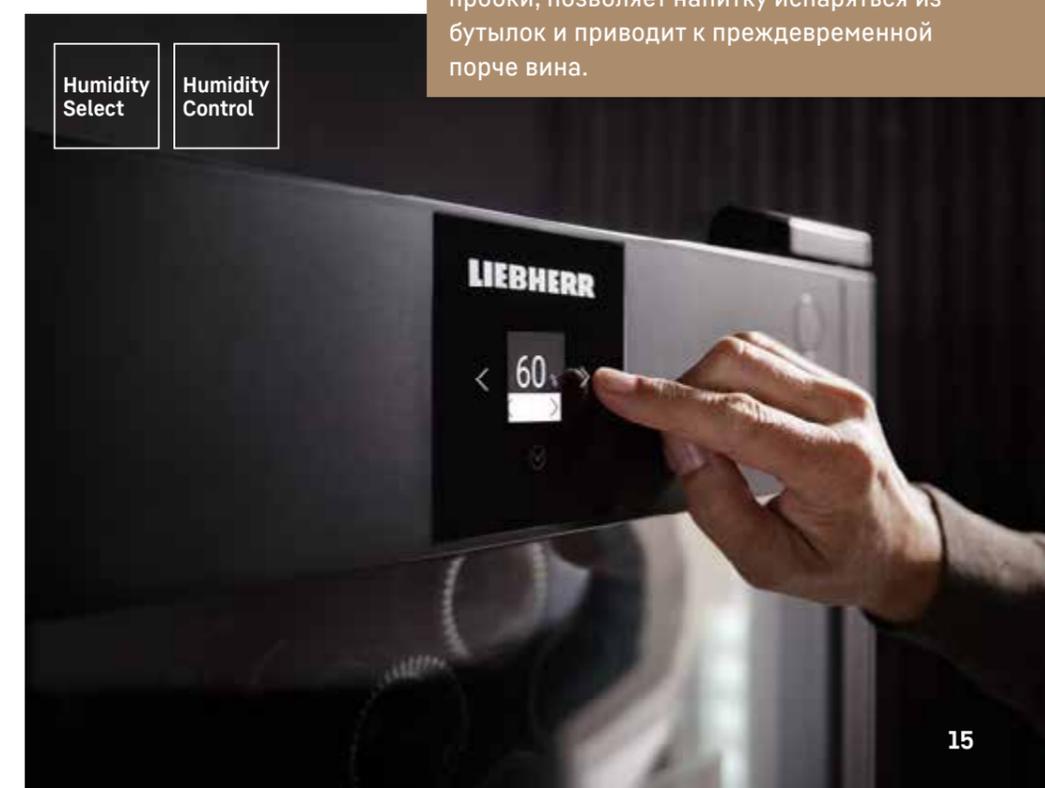
Если уровень относительной влажности падает ниже 50 процентов, пробка, вставленная в горлышко бутылки, сужается, позволяя кислороду проникать внутрь. Это приводит к окислению вина и нежелательным изменениям вкуса и цвета, что считается дефектом вина, появления которого можно избежать.

Позаботьтесь о состоянии винной пробки.

Система HumiditySelect обеспечивает два режима для регулировки влажности: стандартный и высокий. В моделях с HumidityControl можно установить относительную влажность в диапазоне от 50 % до 80 % с шагом в 5 %, а текущее значение постоянно отображается на дисплее. Если оно опустится ниже 50 %, устройство сообщит об этом.

Humidity
Select

Humidity
Control



Слишком низкая влажность пересушивает пробки, позволяет напитку испаряться из бутылок и приводит к преждевременной порче вина.

Окисление

Кислород очень важен для вина, но его переизбыток вызывает окисление, что приводит к приглушению аромата и изменению цвета. Чтобы остановить окисление в бочке, виноделы используют диоксид серы. В бутылках желательным является медленное окисление; более быстрое свидетельствует о дефектах вина или неправильном хранении.

Сильное окисление

Окисление в значительной степени зависит от выдержки вина. В молодых винах окисление является дефектом, но для более старых вин это часть естественного процесса созревания. О сильном окислении свидетельствует привкус ацетальдегида, который придает острую, металлическую, фруктовую ноту и может делать старые вина отталкивающими.

Как открыть игристое вино: идеальный способ.



Срезание фольги

Хотя на фольгированном колпачке большинства игристых вин есть перфорация или лента для отрыва, для более элегантного внешнего вида мы рекомендуем аккуратно срезать фольгу под венчиком на горлышке, как и в случае с неигристым вином.



Подготовка

Затем одной рукой раскрутите мюзле (проволоку), а другой на протяжении всего процесса надежно удерживайте пробку. Если вы почувствуете, что при ослаблении мюзле пробка выходит из бутылки, то при открытии лучше оставить его на пробке. В противном случае снимите его, продолжая надежно удерживать пробку.



Салфетка

Если мюзле осталось на пробке, то братья за него следует через салфетку, чтобы не поранить руку проволокой. Также для более легкого открытия желательно оборачивать салфеткой очень тугие пробки.

Вращение

Во время открытия бутылки держите ее под углом 45°. Это поможет распределить давление на большую площадь внутри горлышка бутылки и предотвратит вспенивание вина при резком падении давления после открытия. Одной рукой следует надежно удерживать пробку, а другой – вращать бутылку. Это поможет лучше контролировать пробку, когда она начнет выходить.

Нажатие

Затем придерживайте пробку с достаточной силой, чтобы она выскальзывала из бутылки как можно медленнее. В идеале вы должны услышать не громкий хлопок, а легкое шипение.

Подача

Разливая вино в бокалы, держите их под небольшим углом, чтобы вино не вспенивалось и не теряло слишком много CO₂. Наполняйте бокалы примерно на ¾.

Маленький совет: всегда направляйте бутылку в ту сторону, в которой никого нет.

Натуральная пробка или завинчивающаяся крышка?



Автор
Frank Kämmer
Мастер сомелье

По утверждениям экспертов, ежегодно в мире разливается и запечатывается около 17 миллиардов бутылок вина. Наряду с традиционными пробками и пробками из синтетического пластика существует постоянно растущая тенденция запечатывания бутылок завинчивающимися крышками. Но что из этого лучше подходит для хранения вина?

Еще несколько лет назад винные бутылки в основном запечатывали натуральными пробками, а завинчивающиеся крышки были скорее прерогативой простых вин для массового потребления. Однако ситуация изменилась, и теперь даже высококачественные вина все чаще выпускаются с подобными крышками. Основная причина в том, что это предотвращает появление пробкового налета и сохраняет оригинальный вкус, тщательно создаваемый виноделом. Ранее существовали опасения, что завинчивающиеся крышки могут помешать выдержке вина в бутылке из-за отсутствия газообмена. Однако научные исследования их опровергли. В 2001 году Австралийский научно-исследовательский институт вина опубликовал исследование, показавшее, что кислорода, присутствующего в горлышке бутылки и внутри самого вина, достаточно для положительной выдержки. Таким образом, завинчивающиеся крышки не оказывают негативного влияния на потенциал выдержки вина.



Надежная защита от ультрафиолетового излучения

В вопросах, касающихся вина, многое, в том числе освещение — дело вкуса

Защита от ультрафиолетовых лучей помогает предотвратить нежелательные процессы старения вин.



UV
Protect

UV
Protect
Plus

Модели Liebherr со стеклянной дверью имеют уникальный двойной или тройной стеклопакет, защищающий от ультрафиолетовых лучей.

На протяжении многих веков вино хранилось в темных погребах. Новейшие винные шкафы Liebherr дают вину то внимание, которого оно заслуживает: здесь благородный напиток хранится в лучших условиях и с впечатляющей презентацией. Наличие стеклопакета означает, что вину необходима защита от негативного воздействия солнечного света.



Light
Column

Presentation
Light

Безопасное освещение

Чтобы обеспечить равномерное освещение внутри устройства, мы используем высококачественные светодиоды, поскольку их спектр не содержит вредного ультрафиолета. Кроме того, они производят очень мало тепла, поэтому вино может освещаться в течение длительного времени, и это не повлияет на его температуру.

Защита от УФ-излучения

Ультрафиолетовые лучи представляют опасность для вина. Они вызывают нежелательные химические реакции, известные как «световой удар» (goût de lumière). Баланс вина теряется, и его аромат становится более «плоским». Поэтому бутылки для вина, как правило, изготавливаются из затемненного стекла. Однако, если бутылки не хранятся в темном месте, одного только затемненного стекла недостаточно.

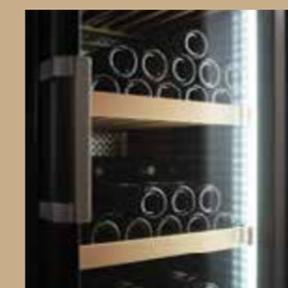
Из-за ультрафиолетовых лучей вино может потерять свой аромат.

Для безопасного обзора содержимого

Чтобы минимизировать воздействие вредного ультрафиолетового излучения, все двери в винных шкафах Liebherr изготовлены из специального стекла. В моделях с UV-Protect защита обеспечивается наружным стеклом с тонировкой и внутренним стеклом с покрытием Low-E.

Тройная защита

Для длительного хранения в моделях с UVProtect Plus предусмотрена уникальная защита от ультрафиолетовых лучей, состоящая из трех слоев: тонированного стекла и двух слоев стекла с металлическим напылением Low-E.



Четкий обзор

Устройства с глухими дверцами оборудованы компактной системой светодиодного освещения, интегрированной в верхнюю часть.

В лучшем свете

При открытии двери светодиодная колонна равномерно освещает внутреннее пространство. Благодаря демонстрационной подсветке с регулируемой яркостью все бутылки отлично видны даже при закрытой двери.

Как освещение влияет на вкус вина?

Широко известно, что цвет вина может влиять на восприятие его вкуса. Например, часто кажется, что темно-красное вино имеет более сильный вкус, чем более светлый сорт, хотя это не обязательно отражает фактический вкусовой профиль. Однако по результатам эксперимента, проведенного учеными в сотрудничестве с виноградником Аллендорф в Рейнгау, был сделан поразительный вывод о том, что цвет окружающего освещения также может влиять на вкус, независимо от цвета вина.



Майнцский университет имени Иоганна Гутенберга, факультет психологии, кафедра общей экспериментальной психологии в сотрудничестве с виноградником Fritz Allendorf, г. Эстрих-Винкель. Оберфельд Д. (Oberfeld, D.), Хехт Х. (Hecht, H.), Аллендорф У. (Allendorf, U.) и Викальмайер Ф. (Wickelmaier, F.) (2009 г.). Ambient lighting modifies the flavor of wine («Окружающее освещение меняет цвет вина»). Journal of Sensory Studies

Эксперимент, проведенный в городе Эстрих-Винкель

Известный винодел из г. Эстрих-Винкель обустроил на своем винограднике зону с нейтрально-белыми стенами, чтобы можно было изменять цвет освещения, а вместе с ним и цвет вина. В зависимости от этого изменялось и чувственное восприятие ароматов напитка.

Но самым поразительным в этом исследовании, проведенном учеными из Майнцкого университета, оказалось то, что даже окружающее освещение, независимо от фактического цвета вина, может влиять на восприятие вкуса. Напиток дегустировали из черных бокалов, скрывавших его цвет. При красном освещении вино так понравилось участникам, что они были готовы заплатить за бутылку Рислинга на один евро больше, чем за то же вино при зеленом освещении.



Если продегустировать бокал Рислинга из региона Рейнгау при нейтральном освещении, вино, как и ожидается, будет иметь вкус абрикоса, персика и цитрусовых.



Однако, если изменить цвет освещения на красный, дегустатор также уловит в букете вина ноты вишни или других ягод – поразительный эффект!



С другой стороны, при зеленом освещении внезапно начинает казаться, что Рислинг имеет отчетливый вкус овощей и трав.



При синем освещении вкус даже становится подчеркнuto кислым и терпким.

Чистый воздух

*Для созревания вина
требуется особое условие –
чистый воздух.*

Благодаря защите от посторонних
запахов вкус вина не портится.



Fresh
Air

Используемый в винных шкафах Liebherr
фильтр FreshAir с активированным углем
нейтрализует посторонние запахи.

Момент, когда вином из бутылки наполняют первый бокал,
всегда прекрасен – в это время полностью раскрывается его букет.
Чтобы вы почувствовали только уникальные ароматы самого вина,
важно обеспечить ему защиту от посторонних запахов.

Запахи из окружающего
воздуха могут негативно
влиять на вино.

Оптимальное качество воздуха

Натуральные пробки идеально подходят
для длительного хранения и созревания
вина. Через ячейки пробки воздух
проникает в бутылку. Однако при этом
запахи из окружающего воздуха также
могут проникать и передаваться вину,
негативно сказываясь на его качестве.



Свежий воздух

Чтобы вино хранилось в оптимальных
условиях, все винные шкафы Liebherr
оснащены фильтром FreshAir с
активированным углем.



Фильтр FreshAir

Фильтр с активированным углем
надежно поглощает любые запахи,
защищая вино от воздействий
внешней среды, при этом обеспечивая
доступ свежего воздуха.



Никаких посторонних запахов

Компания Liebherr использует только
высококачественные материалы. Полки
из натурального дерева, а также краски
и пластик, которые применяются
в наших уплотнителях, позволяют
обеспечить оптимальные условия для
хранения вашей коллекции вина.

Вкус вина или его аромат?

Наши чувства иногда разыгрывают нас. Примерно в 80 % случаев мы на самом деле ощущаем не вкус, а аромат. Он поднимается вверх через горло и достигает слизистой оболочки носа. После этого мозг интерпретирует полученную информацию.

Четыре этапа дегустации

Сначала вы осторожно нюхаете вино в бокале, не наклоняя его. Основные фруктовые ароматы достигают носа и создают первое впечатление о фруктовом привкусе и аромате вина.

После вращения вина в бокале аэрация высвободит букет. Ароматы станут более интенсивными, вкус вина раскроется, и вы получите первое впечатление о его качестве и сложности. Если есть какие-либо дефекты (например, с пробкой), они станут очень заметны.

Вы делаете первый глоток. Согревающий эффект делает ароматы более интенсивными, они перемещаются по каналу из носоглотки в носовую раковину и достигают слизистой оболочки носа, где и воспринимаются во всей полноте.

Когда бокал опустеет, вы в финальный раз насладитесь ароматом и попрощаетесь с вином. На этом этапе часто удается ощутить совершенно новые ароматы.

Низкий уровень шума

Создание условий для правильного созревания вин – сложная задача.

Предотвращение вибраций обеспечивает спокойные условия для вызревания.



Vibrate Safe

Система охлаждения винных шкафов Liebherr дополнительно оснащена элементами, поглощающими вибрацию.

Знаете, почему от изображений винных погребов так и веет приятным спокойствием? Такие помещения находятся под землей, что минимизирует вибрации – это положительно сказывается на хранении благородного напитка.

Вибрации от техники, дорожного транспорта или проходящих мимо людей могут приводить к взбалтыванию осадка на дне бутылки. Такое взбалтывание ускоряет взаимодействие содержащихся в вине веществ, что негативно сказывается на его качестве. Наши инженеры разработали инновационные решения, позволяющие воссоздать условия винного погреба в домашней обстановке.



Telescopic Rails

Удобные полки, которые плавно выдвигаются

В некоторых моделях деревянные полки располагаются на телескопических направляющих. Это обеспечивает хороший обзор и быстрый доступ к нужному вину.



Полки из натурального дерева не только красиво смотрятся, но и создают оптимальные условия для хранения вина.

Сила в спокойствии

Специально разработанные компрессоры с исключительно низким уровнем вибрации обеспечивают в винных шкафах Liebherr условия для хранения вин в покое. Вся система охлаждения оснащена амортизацией, предотвращающей передачу вредных вибраций. Нагляднее всего эффект от этого проявляется в тихой работе винных шкафов Liebherr – это положительно сказывается на условиях хранения вашей коллекции.



Soft System

Аккуратное закрытие

Благодаря доводчику SoftSystem двери наших устройств закрываются плавно и мягко – это способствует снижению вибраций. Если прикрыть дверь до угла в 30° и меньше, доводчик двери автоматически закрывает ее.



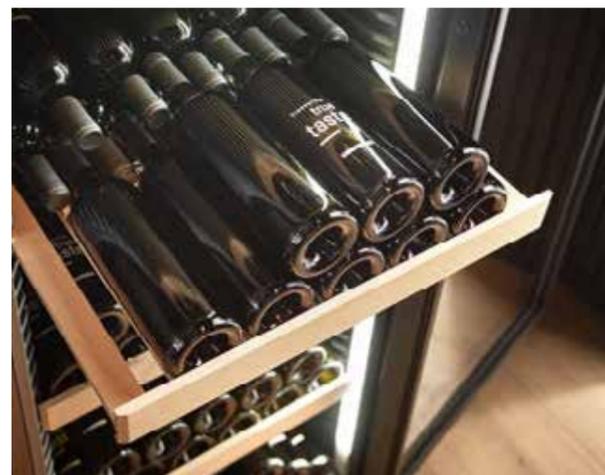
Стиль и гибкость

Презентационная полка (на фото – в отдельно стоящей модели серии Vinidor) предназначена для эффектной демонстрации изысканных сортов вин, а также хранения уже открытых бутылок при оптимальной температуре.



Место для хранения бутылок разного размера

Полки по индивидуальному размеру – это просто: съемные планки деревянных полок FlexFit позволяют размещать множество разных бутылок, даже формата магнум. Благодаря индивидуальному расположению планок в раме все бутылки надежно хранятся, а коллекцию вин можно легко расположить именно так, как хотите вы.



Оптимальное размещение

Деревянные полки ручной работы обеспечивают спокойное созревание вин. Они оптимально подходят для безопасного хранения бутылок бордо, однако на них удобно размещать и бутылки другой формы. Если располагать бутылки непосредственно рядом друг с другом, вы сможете в полной мере использовать весь объем устройства.

Представленные элементы оснащения зависят от конкретной модели; см. расположение элементов в стандартной комплектации.

Изысканные вина обычно покупают не для немедленного употребления. Их хранят для особых случаев или просто для того, чтобы любоваться элегантным силуэтом бутылки, дизайном ее этикетки и визуально предвкушать ее содержимое. Каждой из бутылок в вашей коллекции требуется надежное место для хранения, независимо от размера и формы. Именно поэтому во всех наших винных шкафах отдельное внимание уделяется гибкости при хранении бутылок разного размера.

Бургундская бутылка

Изначально такие бутылки использовали виноделы в Бургундии, но теперь их применяют и для бургундских сортов, изготовленных за пределами региона.



Бутылка типа бордо

Бутылка «борделез», вероятно, стала ответом бордоских виноделов на популярность бургундской бутылки. Чтобы подчеркнуть отличие, бордоские вина стали разливать в эту несколько более прямую бутылку с отчетливыми плечами. В настоящее время это самая распространенная форма винных бутылок.

Размер бутылок типа бордо (0,75 л)
Максимальная вместимость винных шкафов Liebherr рассчитана под данный тип бутылок.

Бутылка шампанского

Бутылка с толстыми стенками используется, чтобы лучше выдерживать давление при брожении напитка внутри. Изогнутое дно также способствует устойчивости, более равномерно распределяя давление по стенкам.



Бутылка типа шлегель

Эта особо узкая бутылка используется в основном для Рислинга. Ее также называют рейнской бутылкой. Это самый распространенный тип бутылок для белого вина в немецкоязычных странах.

Магнум

Магнум имеет объем 1,5 литра и в два раза превышает емкость стандартной винной бутылки. Но это не просто элемент престижа, притягивающий к себе взгляды: большой объем также замедляет процесс созревания.



Боксбойтель

Эта сильно выпуклая бутылка характерна для винодельческого региона Франкония. Ее изобрели здесь в 18 веке и используют до сих пор – особенно для розлива Сильванера.

Некоторые модели Liebherr позволяют размещать даже бутылки формата магнум

Сыр и вино – союз мечты

Для истинных гурманов немислимо насладиться кусочком сыра без бокала вина. Однако убеждение, что «бокал хорошего красного вина» идеально дополняет любой сыр, это, вероятнее всего, миф, поскольку не каждый сыр хорошо сочетается с любыми винами. Мы подскажем, какие сорта вина лучше всего сочетаются с бри, гаудой и другими сырами.



Козий, сливочный и рассольный сыр

К кислым сырам, таким как козий, сливочный или фета, требуется вино с таким же свежим вкусом и с некоторой кислоткой. Вот почему с ними обычно лучше всего сочетаются более молодые и живые белые вина с ярко выраженным фруктовым вкусом, такие как Совиньон Блан или сухие вина сорта Рислинг. Также отличным сопровождением может стать шампанское. Более зрелые козы или овечьи сыры и полутвердые сливочные сыры также очень хорошо сочетаются с розовым вином, имеющим ярко выраженный характер.



Мягкие сыры

Мягкие сыры, такие как камамбер, бри и таледжио, являются прекрасным сопровождением к сбалансированным фруктовым и не слишком танинным красным винам. Идеальный вариант – Пино Нуар, но подойдет и мягкое Дольчетто из Пьемонта, фруктовое Цвайгелт или Гаме. Возраст также играет роль: более молодые мягкие сыры прекрасно сочетаются с молодыми красными винами, обладающими свежим фруктовым ароматом. Сложные вина дополняют зрелые сорта сыра, а мягкие сыры с кремовой консистенцией прекрасно гармонируют с мягкими белыми винами, такими как великолепное Шардоне.



Полутвердые сыры

Прекрасным дополнением к полутвердым сырам являются красные вина с хорошей структурой, такие как Каберне, Мерло или Темпранильо. Большинство этих сыров универсальны и хорошо сочетаются с различными сортами красного вина. Обратное утверждение тоже верно: вина с высоким содержанием танинов выигрывают от того, что белок, содержащийся в сыре, приятно смягчает и сглаживает их интенсивный вкус. Поэтому классический бокал красного вина с сыром удачнее всего смотрится именно в этом сочетании.



Мягкий сыр с промытой корочкой

К мягким сырам с промытой корочкой, таким как французский ливаро, немецкий и бельгийский ромадур и мондсир из Австрии, труднее всего подобрать подходящее вино. Когда эти сыры полностью созревают, их пикантный вкус заглушает любой аромат красного вина. Поэтому лучше всего подойдет выразительные белые вина, такие как немецкое вино Траминер, австралийское Вионье или белое Шатонеф-дю-Пап. Одно из классических сочетаний – мюнстер и Эльзасский Гевюрцтраминер.



Твердый сыр

По мере созревания твердые сыры могут становиться значительно более солеными (пекорино или сбринц), но также и более сладкими (мимолет или старая гауда) или более насыщенными белком (пармезан или грана падано). Все они не особо хорошо сочетаются со структурой красных вин. Вместо этого рекомендуются вина с сильным характером, пониженной кислотностью или остаточной сладостью. Некоторые идеальные сочетания: конте и желтое вино из Юры, грюйер и Гран Крю Шасла из Швейцарии или выдержанное Рислинг Шпатлезе и мимолет.



Голубой сыр

К пикантной ноте голубого сыра требуются полные вина, обладающие высокой сочностью и глубиной. К этой категории относятся концентрированные вина Шираз и полнотелые сорта с юга Италии или Испании. Самые насыщенные и пикантные сыры, такие как рокфор, стилтон или горгонзола пиканте, лучше всего сочетаются со сладкими винами, такими как немецкое Бееренауслезе, а также с ликерными винами, сладость которых приятно смягчает соленые нотки сыра.

Стильный внешний вид

Основная задача наших устройств – защита вашей коллекции и хранение вина в оптимальных для него условиях. Однако мы также считаем, что изысканные вина должны быть представлены соответствующим образом. Именно поэтому мы работаем исключительно с высококачественными материалами, такими как нержавеющая сталь или натуральное дерево, и стремимся создать стильную атмосферу с помощью наших световых решений. Температурные и климатические винные шкафы Liebherr элегантно вписываются в любой интерьер.



Наслаждайтесь тишиной.

Наши температурные и климатические винные шкафы созданы для очень тихой работы. Во время чтения вы будете слышать только шелест страниц.

WPgbi 7483 Vinidor Selection



2
Zones

3
Zones

Благодаря двум или трем отдельным температурным зонам, которые можно точно регулировать в диапазоне от +5 °C до +20 °C, наши винные шкафы максимально универсальны. Таким образом, в устройстве с тремя температурными зонами можно одновременно размещать красные, белые и шампанские вина при оптимальной для них температуре подачи. Ваши гости будут довольны.



Полка сомелье

Это главная изюминка наших винных шкафов с регулировкой температурного режима. Здесь есть все необходимое для демонстрации вин, а также все для их декантации: демонстрационная подставка для бутылок из нержавеющей стали, деревянный контейнер для принадлежностей, место для декантера и винных бокалов.

Элегантный дизайн, неподвластный времени



EWTgb3583 Vinidor

Black Steel

Внутренняя задняя стенка BlackSteel

Эффектная задняя стенка из черной нержавеющей стали BlackSteel придает внутреннему пространству винного шкафа особую изюминку. Кроме того, конструкция самой стенки обеспечивает оптимальную циркуляцию воздуха и поддержание необходимого уровня влажности.

Представленные элементы оснащения зависят от конкретной модели; см. комплектацию.



Сочетание функциональности и эстетики

Все модели серии Vinidor Selection имеют вертикальную интегрированную ручку по всей высоте двери, это позволяет эргономично и удобно открывать винный шкаф из любого положения. Модели с интегрированной ручкой особенно гармонично вписываются в интерьер современных кухонь и гостиных-столовых.

Tip Open

Инновационная технология TipOpen, которая используется в наших встраиваемых винных шкафах, делает их оптимальным решением для современных кухонь со встраиваемой техникой. От легкого прикосновения дверь приоткрывается на несколько сантиметров. Если через 3 секунды дверцу не продолжат открывать, доводчик SoftSystem закроет ее автоматически.



InteriorFit. Идеальное сочетание.

Элегантное использование ниш в доме. Благодаря InteriorFit наши винные шкафы экономят пространство на кухне или в столовой – для вентиляции не требуется боковой зазор между устройством и стенами или прилегающей мебелью. Видна только дверца, все остальное скрыто.

Light Tower

Light Column

Presentation Light

Да будет свет

Вертикальные светодиодные колонны создают уникальную атмосферу и обеспечивают обзор вашей коллекции. Особым дополнением является и демонстрационная подсветка с регулируемой яркостью, благодаря которой все бутылки отлично видны даже при закрытой двери.



Обзор моделей

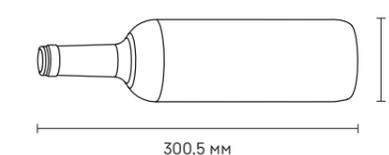
← 43 →



Вино

WKes 653

| | |
|------------------------------|------------|
| Количество бутылок | макс. 12 |
| Количество температурных зон | 1 зона |
| Высота устройства | 61 см |
| Уровень шума | 37 дБ(А) |
| Класс энергоэффективности | A++ |



Размер бутылок типа бордо (0,75 л)

Максимальная вместимость винных шкафов Liebherr рассчитана под данный тип бутылок.



Выдвижной контейнер для винных аксессуаров

Удобный выдвижной контейнер в модели WKes 653 предназначен для хранения винных аксессуаров или угощений, которые подаются с вином, например шоколада, при нужной температуре.

Wine

Наш самый компактный винный шкаф WKes 653 оптимально подходит для хранения небольшой коллекции. Устройство станет центром притяжения в любом интерьере: его можно установить на большинстве поверхностей в доме или закрепить на стене – самые желанные вина будут на виду и всегда готовы к подаче.

WKes 653

Идеальный бокал для подачи вина

Чтобы хорошее вино в полной мере продемонстрировало свои качества, нужен хороший бокал. Форма бокала должна отражать характер налитого в него вина. Здесь представлены несколько типов наиболее важных винных бокалов.



Традиционный фужер для шампанского – это высокий тонкий бокал. Благодаря небольшой площади поверхности внутри этого бокала углекислота поднимается вверх тонкими струйками пузырьков и не испаряется слишком быстро. Это также очень важно для игристых вин, таких как Просекко, в которых углекислота интегрирована слабо.



В отличие от фужера, **бокал для шампанского** имеет форму тюльпана и подходит для очень изысканных игристых вин, поскольку для полного раскрытия их утонченности и сложности требуется определенное пространство. Такие бокалы обычно наполняются лишь наполовину.



Стандартный бокал для белых вин не должен быть слишком большим, иначе простое вино в нем «потеряется». Однако в нем должно быть достаточно места для раскрытия букета. Ключевая особенность любого винного бокала в том, что его корпус слегка сужается кверху. Это усиливает аромат и позволяет легко наклонять бокал. Высококачественные белые вина, особенно с насыщенным телом, не следует «заточать» в слишком маленьком пространстве. Поэтому, например, для белых бургундских вин следует использовать версию бокала чуть большего размера. Также эта форма идеально подходит для розовых вин.

Стандартный бокал для красных вин также имеет форму тюльпана, но он обычно чуть выше, чуть шире и имеет немного больший объем.



Традиционный бокал для красных бургундских вин во Франции также называют «воздушным шаром» из-за его формы. Такой дизайн позволяет по-настоящему раскрыться тонкому аромату этого сорта винограда. Этот бокал также идеально подходит для наслаждения изысканным немецким Пино Нуар. То же самое касается превосходных вин из Пьемонта, а именно Бароло и Барбареско. Такие бокалы следует наполнять не более чем на треть.



Стандартный бокал для бордо очень высокий и имеет форму тюльпана. Он идеально подходит для любого высококачественного красного вина с требуемой концентрацией и прочной структурой. В этот бокал следует наливать не более 125 мл вина или одной трети бокала.

Как определить высококачественные винные бокалы?

Качественный **хрусталь** отличается повышенным преломлением света, блестящей поверхностью, прочностью и превосходными свойствами обработки. Ценители вина уверяют, что хрусталь усиливает его аромат, делая его более интенсивным и изысканным.

Высококачественные винные бокалы часто имеют **коническую форму**, которая фокусирует аромат вина на краю бокала и благодаря которой бокал приятно наклонять.

Объем бокала всегда должен соответствовать живости и сложности вина.

Высококачественные бокалы имеют **чисто отшлифованные края** без каких-либо выпуклостей.



Абсолютная безопасность

Наслаждаться вином – это получать удовольствие от момента и растворяться в нем. Наши винные шкафы заботятся о том, чтобы у вас всегда была такая возможность. Оптимальные условия хранения и инновационные технологии позволяют не беспокоиться, ведь ваше вино всегда находится в надежных руках. Вместе с Liebherr вы можете наслаждаться любимым моментом и исключительным вкусом.



Контроль открывания. Если дверь винного шкафа открыта дольше 60 секунд, срабатывает сигнализация. В отдельно стоящих винных шкафах звуковой сигнал дверцы сопровождается мигающим освещением устройства.



Все под контролем

В винных шкафах Liebherr доступна функция блокировки дисплея – так вы сможете не беспокоиться за заданную температуру и влажность. Для надежной защиты вашей коллекции в некоторых моделях представлен механический или электронный замок.

Полная защита

Как и в винном погребе, в винных шкафах от Liebherr есть все необходимое для хранения ценной коллекции в оптимальных условиях. Наши винные шкафы оснащены различными оповещениями, например, о незакрытой двери, чтобы вы могли не беспокоиться за сохранность вина.

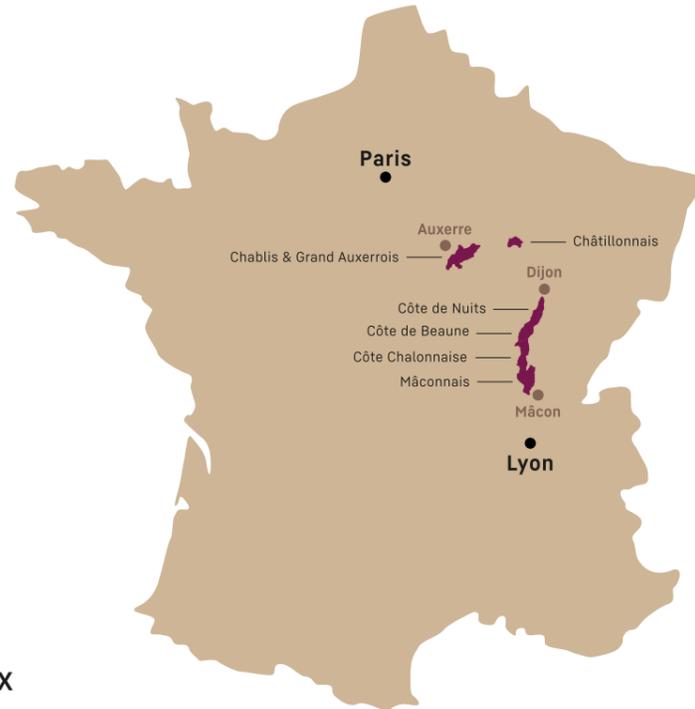
Винный тур: что делает Бургундию такой особенной?

Французский регион Бургундия, расположенный в самом сердце континента, всегда был одним из важнейших центров развития винной культуры Европы. Помимо всемирно известных вин, производимых в этом регионе, здесь есть множество исторических достопримечательностей, связанных с вином, которые обязательно стоит посетить.

История и корни

После зарождения данной профессии в галло-римские времена, культуру выращивания винограда и искусство производства изысканных вин из Бургундии в остальную Европу распространяли в основном крупные монашеские ордена Средневековья. Особую роль в этом сыграл монастырь Сито, основанный в 1098 году и ставший родиной цистерцианского ордена. Здание цистерцианского винного пресса, похожее на замок, расположено посреди одного из самых известных виноградников Бургундии – Кло-Вужо. Его захватывающие помещения и впечатляющие многовековые винные прессы обязательно должен увидеть любой ценитель вина, приехавший в этот регион.

Бургундия широко известна как родина лучших вин из сортов винограда Шардоне и Пино Нуар. Однако менее известно, что в основе этих качеств вина лежит исторически сложившаяся и тщательно продуманная система виноградников, известная как Climats de Bourgogne. В 2015 году эта система даже была включена в список объектов всемирного наследия ЮНЕСКО. Главной причиной этого признания было выдающееся, универсальное значение бургундской системы виноградников, объединяющей два тысячелетия культурной истории Европы.



В Бургундии термин «клима» относится к четко определенному и ограниченному участку виноградника, который наделяет вино уникальным и очевидным характером. На протяжении многих веков в Бургундии определяли, развивали, проводили демаркацию границ и давали имена винодельческим участкам, особенно активно это происходило в условиях монашеской аграрной культуры в позднем Средневековье. С 1930-х годов эти участки «клима» легли в основу современной системы наименований и являются одним из наиболее значительных в мире примеров винной культуры, основанной на отдельных терруарах.



Vinum bonum deorum donum.

Хорошее вино – дар богов.

Римская поговорка



Шабли – обязательный пункт к посещению в Бургундии

Было бы неправильно сводить Бургундию только к центральному региону вокруг города Бон. Многие из самых известных винодельческих хозяйств действительно расположены в самом сердце винодельческого региона, в субрегионах Кот-де-Бон и Кот-де-Нюи, но регионы Кот-Шалонез и Маконез на юге Бургундии также предлагают множество возможностей для великих открытий, неизвестных широкому кругу. Не стоит забывать: всего в часе езды от Бона находится регион белых вин Шабли, который также должен значиться в маршруте любого ценителя вина, путешествующего по Бургундии.

«Лучшее место для хранения вина – это ваша память»

Ширли Амберг

Также для этого отлично подходит винный шкаф Liebherr!

Серии: GrandCru и GrandCru Selection

Климатические винные шкафы

Климатические винные шкафы от Liebherr обеспечивают условия хранения, аналогичные винному погребу, и оптимально подходят для длительного вызревания.

Диапазон t°

от +5 °C до +20 °C



1 Zone

WPbli 5231

Наши климатические винные шкафы созданы специально для хранения и вызревания больших запасов вин. Они также подходят для хранения большого количества бутылок вина при температуре подачи. Ее можно точно устанавливать в диапазоне от +5°C до +20°C.

Серии: Vinidor и Vinidor Selection

Температурные винные шкафы

В температурных винных шкафах от Liebherr игристые, белые и красные вина всегда хранятся при оптимальной температуре и готовы к подаче в любое время.

Диапазон t°

от +5 °C до +20 °C

от +5 °C до +20 °C

от +5 °C до +20 °C



2 Zones

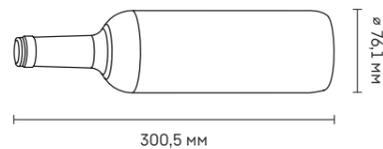
3 Zones

WPgbi 5273

В модельном ряду Liebherr есть температурные винные шкафы с двумя и тремя зонами. Температуру в них можно независимо и точно устанавливать в диапазоне от +5°C до +20°C, благодаря этому такие приборы максимально универсальны. В них красные, белые и игристые вина можно хранить в оптимальных для них условиях и при разной температуре.

Например, в самой нижней зоне можно задать температуру погреба и хранить там основную часть коллекции, а две верхних зоны настроить под температуру подачи красных и белых вин – так вы всегда будете готовы встретить гостей, а вино будет презентовано в лучшем виде.

| Функции и комплектация | GrandCru | GrandCru Selection |
|---|----------------------|--------------------------|
| Качество и надежность | | |
| Поддержание постоянной температуры | ■ | ■ |
| Количество зон с регулируемой температурой от +5 °С до +20 °С | 1 | 1 |
| Постоянное отображение фактической температуры | ■ | ■ |
| Тройное остекление с защитой от ультрафиолетового освещения UVProtect Plus | ■ | ■ |
| Система гашения вибраций VibrateSafe | ■ | ■ |
| Сменный дверной уплотнитель | ■ | ■ |
| Идеальный климат | | |
| Выбор режима влажности с системой HumiditySelect | ■ | |
| Регулировка влажности воздуха с помощью функции HumidityControl | | ■ |
| Отображение фактической влажности | | ■ |
| Фильтр FreshAir | ■ | ■ |
| Комфорт и гибкость | | |
| Система загрузки EasyFill | ■ | ■ |
| Самозакрывающаяся дверца | ■ | ■ |
| Регулируемые по высоте деревянные полки | ■ | ■ |
| Выбор языка из 9 вариантов | ■ | ■ |
| Дизайн и стиль | | |
| Светодиодное освещение в верхней части | ■ | |
| Светодиодное освещение в верхней части (глухая дверь) / LightColumn (стеклянная дверь) | | ■ |
| Материал внутренней задней стенки | Металл, серый графит | Нержавеющая сталь |
| Дисплей с сенсорными кнопками | ■ | ■ |
| Демонстрационная подсветка (стеклянная дверь) | ■ | ■ |
| Ручка | Черный цвет | Матовый алюминий |
| Безопасность и защита | | |
| Технология TempProtect Plus | ■ | ■ |
| Сигнализация открытой дверцы, температуры и отключения электропитания | ■ | ■ |
| Звуковая и визуальная сигнализация на дисплее с помощью освещения | ■ | ■ |
| Блокировка дисплея | ■ | ■ |
| Механический замок | | Встроенный |



Маркировка материала двери:

___ b/bl Черный цвет
___ г Бордо

Размер бутылок типа бордо (0,75 л)
Максимальная вместимость винных шкафов Liebherr рассчитана под данный тип бутылок.

Модели шириной 60 см: глубина устройства 67,5 см
Для моделей шириной 70/75 см: глубина устройства 76,4 см

Отличительные особенности серии Selection выделены.

* В зависимости от модели

Обзор моделей Vinothek

← 60 →




| | WKb 1812 | WKr 1811 |
|------------------------------|----------|----------|
| Количество бутылок | макс. 66 | макс. 66 |
| Количество температурных зон | 1 зона | 1 зона |
| Высота устройства | 88 см | 88 см |
| Уровень шума | 38 дБ(А) | 37 дБ(А) |
| Класс энергоэффективности | A* | A* |

Обзор моделей GrandCru

← 60 →








| | WPbl 4201 | WSbl 4201 | WPbl 4601 | WSbl 4601 | WPbl 5001 | WSbl 5001 |
|------------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Количество бутылок | макс. 141 | макс. 141 | макс. 166 | макс. 166 | макс. 196 | макс. 196 |
| Количество температурных зон | 1 зона |
| Высота устройства | 125 см ¹ | 125 см ¹ | 148 см ¹ | 148 см ¹ | 165 см ¹ | 165 см ¹ |
| Уровень шума | 38 дБ(А) |
| Класс энергоэффективности | A** | A** | A* | A** | A* | A** |

Обзор моделей GrandCru Selection

← 60 →



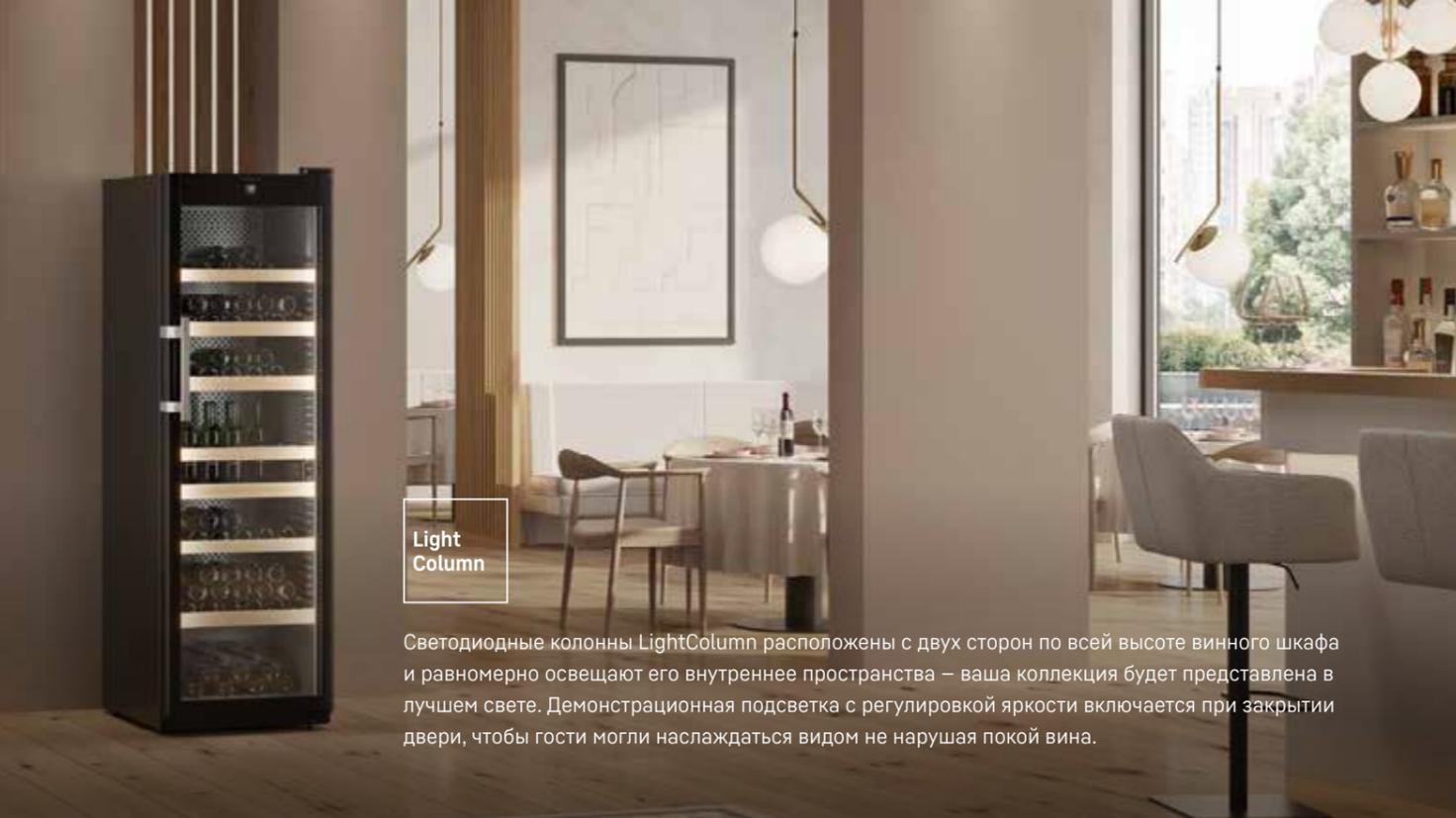




| | WPbl 5031 | WSbl 5031 | WPbl 5231 | WSbl 5231 | WSbl 7731 |
|------------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Количество бутылок | макс. 196 | макс. 196 | макс. 229 | макс. 229 | макс. 324 |
| Количество температурных зон | 1 зона |
| Высота устройства | 165 см ¹ | 165 см ¹ | 185 см ¹ | 185 см ¹ | 201 см ¹ |
| Уровень шума | 38 дБ(А) |
| Класс энергоэффективности | A* | A** | A* | A** | A** |

← 75 →

¹ + высота дверной петли 3,5 см

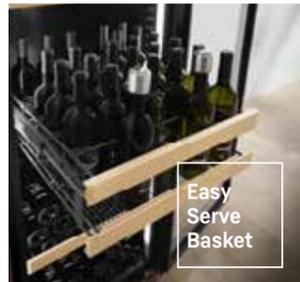


Light Column

Светодиодные колонны LightColumn расположены с двух сторон по всей высоте винного шкафа и равномерно освещают его внутреннее пространство – ваша коллекция будет представлена в лучшем свете. Демонстрационная подсветка с регулировкой яркости включается при закрытии двери, чтобы гости могли наслаждаться видом не нарушая покой вина.

Perfection. От профессионалов для профессионалов.

Шкафы для сервировки вин от Liebherr разработаны с учетом профессионального использования в гостиницах, ресторанах и кафе.



Easy Serve Basket

Комфортная сервировка

Чтобы сервис в заведении был высококлассным, необходимо учитывать каждую деталь и движение. Корзина EasyServe устанавливается на рабочей высоте и плавно выдвигается на направляющих, обеспечивая хороший обзор и быстрый доступ к бутылкам вина в вертикальном положении – очень удобно работать с позициями по бокалам.



Высокая надежность

Прочные металлические полки с фронтом из натурального дерева эстетично выглядят и учитывают различные условия ежедневного профессионального использования. При необходимости их можно легко перемещать для размещения бутылок различных форматов, а сама конструкция позволяет легко проводить очистку.



eDoor Lock

Безопасность на первом месте

Электронный замок eDoorLock защитит коллекцию от постороннего воздействия. Чтобы разблокировать замок, достаточно ввести PIN-код на сенсорном дисплее. Теперь нет необходимости выдавать персоналу ключи, которые могут потеряться – достаточно сообщить код. PIN-код можно легко заменить, если это потребуется.



Power Chill

Автоматическое охлаждение

Автоматический режим PowerChill позволяет быстро охладить новые бутылки. Даже в загруженные дни, когда дверь винного шкафа часто открывается, устройство самостоятельно увеличивает мощность охлаждения, сохраняя температуру подачи, после устройство автоматически переключается в обычный энергосберегающий режим.

Функции и комплектация серии Perfection

| | |
|----------------------------------|--|
| Качество и надежность | Регулируемый диапазон температур в 1 зоне: от +5 °C до +20 °C |
| | Постоянное отображение фактической температуры |
| | Тройное остекление с защитой от ультрафиолетового излучения (UVProtect Plus) |
| | Система гашения вибраций VibrateSafe |
| Идеальный климат | Возможность вместить максимальное количество бутылок благодаря их расположению горлышко к горлышку |
| | Сменный дверной уплотнитель |
| | Выбор режима влажности с системой HumiditySelect |
| | Фильтр FreshAir |
| Комфорт и гибкость | Настройка температуры с шагом 1 °C |
| | Выдвижные корзины EasyServe |
| | Быстрое охлаждение PowerChill |
| | Система загрузки EasyFill |
| Дизайн и стиль | Самозакрывающаяся дверца |
| | Регулируемые по высоте металлические полки с деревянным фасадом |
| | Выбор языка из 12 вариантов |
| | Световые колонны LightColumn с двух сторон |
| Безопасность и надежность | Внутренняя задняя стенка из нержавеющей стали |
| | Сенсорный дисплей Touch & Swipe |
| | Презентационное освещение |
| | Ручка из матового алюминия со встроенным толкателем |
| Безопасность и надежность | Технология TempProtect Plus |
| | Сигнализация открытой дверцы, температуры и отключения электропитания |
| | Подается звуковой сигнал, на дисплей выводится визуальное оповещение, пульсирует подсветка |
| | Блокировка дисплея |
| | Электронный дверной замок с PIN-кодом |

Обзор моделей

← 60 →



WFbli 5041

| | |
|------------------------------|-----------|
| Количество бутылок | макс. 158 |
| Количество температурных зон | 3 зоны |
| Высота устройства | 165 см |
| Уровень шума | 38 дБ(A) |
| Класс энергоэффективности | A* |



WFbli 5241

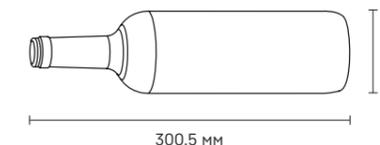
| | |
|------------------------------|---------------------|
| Количество бутылок | макс. 188 |
| Количество температурных зон | 3 зоны |
| Высота устройства | 185 см ¹ |
| Уровень шума | 38 дБ(A) |
| Класс энергоэффективности | A* |

← 75 →



WFbli 7741

| | |
|------------------------------|---------------------|
| Количество бутылок | макс. 284 |
| Количество температурных зон | 3 зоны |
| Высота устройства | 201 см ¹ |
| Уровень шума | 38 дБ(A) |
| Класс энергоэффективности | A |



Маркировка материала двери:
— b/bl Черный цвет

Размер бутылок типа бордо (0,75 л)
Максимальная вместимость винных шкафов рассчитана под данный тип бутылок.

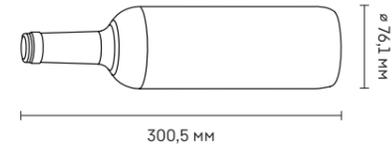
* В зависимости от модели ¹ + высота дверной петли 3,5 см

Встраиваемые винные шкафы

Функции и комплектация серии GrandCru

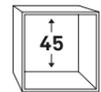
| | |
|------------------------------|---|
| Качество и надежность | Регулируемый диапазон температур в 1 зоне: от +5 °С до +20 °С |
| | Постоянное отображение фактической температуры |
| | Двойное остекление с защитой от ультрафиолетового излучения UVProtect Plus |
| | Система гашения вибраций VibrateSafe |
| | Сменный дверной уплотнитель |
| Идеальный климат | Выбор уровня влажности с системой HumiditySelect |
| | Фильтр FreshAir |
| | Деревянные полки, некоторые из них на телескопических направляющих |
| Дизайн и стиль | Светодиодное освещение в верхней части, с возможностью постоянного включения, регулировкой яркости / Светодиодные колонны с обеих сторон |
| | Внутренняя задняя стенка из металла, цвет серый графит |
| | Дисплей с кнопками / Сенсорный дисплей |
| | Демонстрационная подсветка, с регулировкой яркости* |
| | Алюминиевая ручка / Интегрированная ручка / Без ручки - TipOpen* |
| Безопасность и защита | Технология TempProtect |
| | Сигнализация открытой дверцы, температуры и отключения электропитания |

Маркировка материала двери:
 — es Нержавеющая сталь
 — gb Черное стекло
 — gw Белое стекло



Размер бутылок типа бордо (0,75 л)
 Максимальная вместимость винных шкафов рассчитана под данный тип бутылок.

Встраиваемые климатические винные шкафы



WKEgb 582



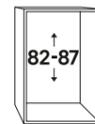
WKEgw 582



WKEes 553

| | | | |
|------------------------------|-----------|----------|----------|
| Количество бутылок | макс. 18 | макс. 18 | макс. 18 |
| Количество температурных зон | 1 зона | 1 зона | 1 зона |
| Уровень шума | 32 дБ(А) | 32 дБ(А) | 32 дБ(А) |
| Класс энергоэффективности | A* | A | A |

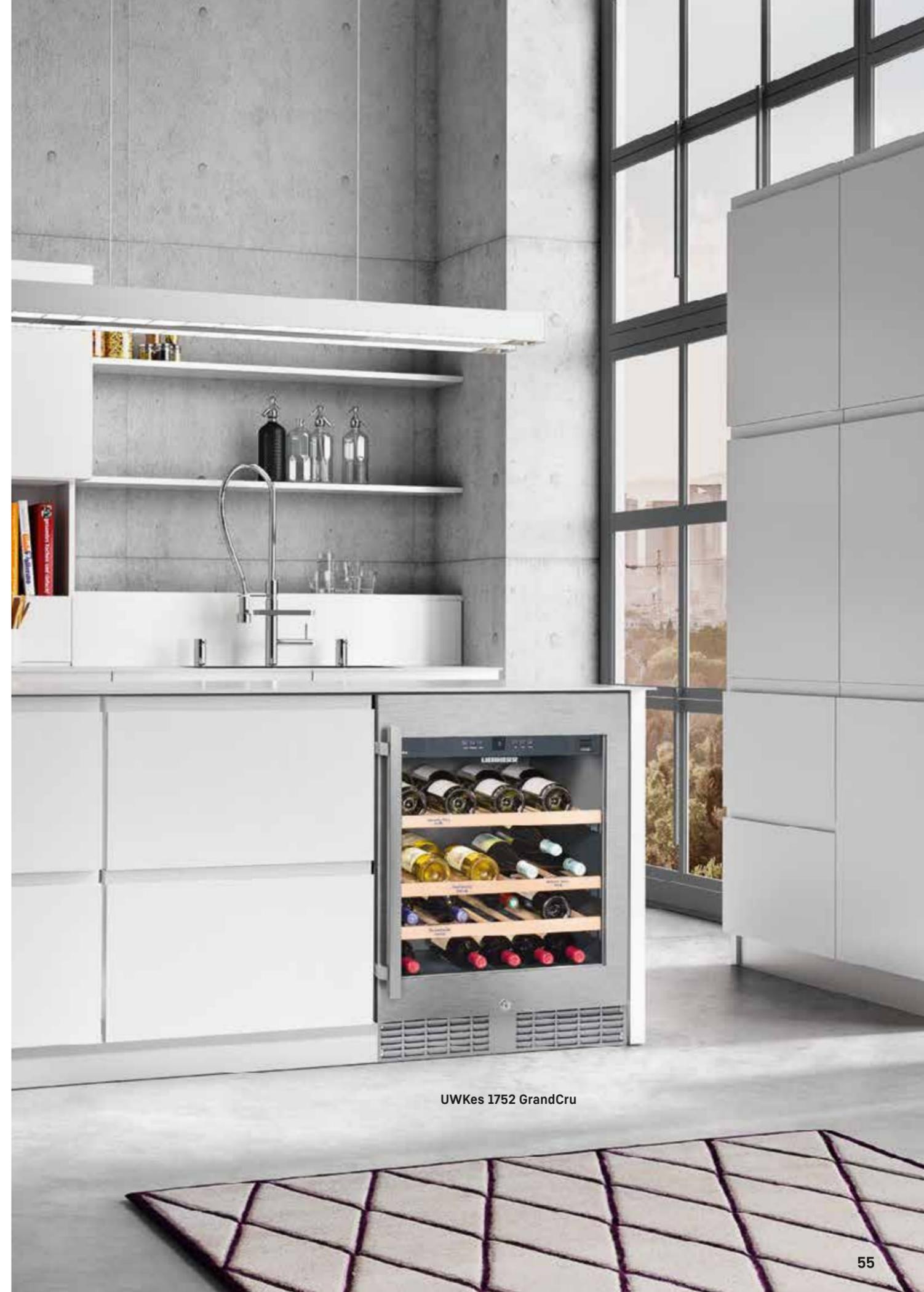
Встраиваемые под столешницу



UWKes 1752

| | |
|------------------------------|----------|
| Количество бутылок | макс. 46 |
| Количество температурных зон | 1 зона |
| Уровень шума | 38 дБ(А) |
| Класс энергоэффективности | A |

* В зависимости от модели



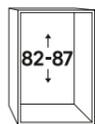
UWKes 1752 GrandCru

Встраиваемые температурные винные шкафы

Функции и комплектация серии Vinidor

| | |
|------------------------------|---|
| Качество и надежность | Регулируемый диапазон температур в двух зонах: от +5 °С до +20 °С |
| | Постоянное отображение текущей температуры в каждой зоне |
| | Двойное остекление с защитой от ультрафиолетового излучения UVProtect Plus |
| | Система гашения вибраций VibrateSafe |
| | Сменный дверной уплотнитель |
| Идеальный климат | Выбор режима влажности с системой HumiditySelect |
| | Фильтр FreshAir |
| Комфорт и гибкость | Разделитель зон с полкой для бутылок из качественного пластика |
| | Презентационная полка |
| | Доводчик двери SoftSystem |
| | Деревянные полки, некоторые из них на телескопических направляющих |
| Дизайн и стиль | Светодиодное освещение в верхней части каждой зоны, с возможностью постоянного включения и регулировкой яркости |
| | Задняя стенка из нержавеющей стали с защитным покрытием BlackSteel |
| | Дисплей с кнопками / Сенсорный дисплей |
| | Демонстрационная подсветка, с регулировкой яркости |
| | Без ручки - TipOpen |
| Безопасность и защита | Технология TempProtect |
| | Сигнализация открытой дверцы, температуры и отключения электропитания |

Температурные винные шкафы, встраиваемые под столешницу.



UWTgb 1682



UWTes 1672

| | | |
|------------------------------|----------|----------|
| Количество бутылок | макс. 34 | макс. 34 |
| Количество температурных зон | 2 зоны | 2 зоны |
| Уровень шума | 35 дБ(А) | 38 дБ(А) |
| Класс энергоэффективности | A | B |

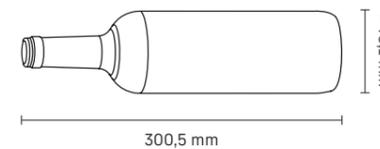


EWdf 3553 Vinidor

Маркировка материала двери:

- es Нержавеющая сталь
- df Использование с фасадом
- gb Черное стекло
- gw Белое стекло

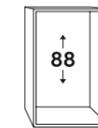
* В зависимости от модели



Размер бутылок типа бордо (0,75 л)
Максимальная вместимость винных шкафов рассчитана под данный тип бутылок.

Встраиваемые температурные винные шкафы

Модельный ряд:



EWTgb 1683

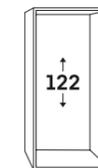


EWTgw 1683



EWTdf 1653

| | | | |
|------------------------------|----------|----------|----------|
| Количество бутылок | макс. 33 | макс. 33 | макс. 30 |
| Количество температурных зон | 2 зоны | 2 зоны | 2 зоны |
| Уровень шума | 31 дБ(А) | 32 дБ(А) | 32 дБ(А) |
| Класс энергоэффективности | A | A | A |



EWTgb 2383

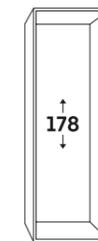


EWTgw 2383



EWTdf 2353

| | | | |
|------------------------------|----------|----------|----------|
| Количество бутылок | макс. 51 | макс. 51 | макс. 48 |
| Количество температурных зон | 2 зоны | 2 зоны | 2 зоны |
| Уровень шума | 31 дБ(А) | 32 дБ(А) | 32 дБ(А) |
| Класс энергоэффективности | A | A | A |



EWTgb 3583



EWTgw 3583



EWTdf 3553

| | | | |
|------------------------------|----------|----------|----------|
| Количество бутылок | макс. 83 | макс. 83 | макс. 80 |
| Количество температурных зон | 2 зоны | 2 зоны | 2 зоны |
| Уровень шума | 32 дБ(А) | 32 дБ(А) | 32 дБ(А) |
| Класс энергоэффективности | A | A | A |

Больше информации на нашем официальном сайте:

Благодарим Вас за интерес к винным шкафам Liebherr и нашей технике!

Каталог «Винные шкафы 2024/2025» и все остальные каталоги доступны для просмотра и скачивания на сайте home.liebherr.com



Полный актуальный ассортимент нашего оборудования для сохранения свежести продуктов и список дилеров Liebherr доступны на официальном сайте: home.liebherr.com

Вино

| | |
|--------------------------|--|
| 1 Zone | Постоянная температура во всей камере, которая регулируется в диапазоне от +5 до +20 °С. |
| 2 Zones | Две температурные зоны с независимой и точной регулировкой в диапазоне от +5 °С до +20 °С. |
| 3 Zones | Три температурные зоны с независимой и точной регулировкой в диапазоне от +5 °С до +20 °С. |
| Temp Protect Plus | Температура в винном шкафу постоянно измеряется двумя датчиками. |
| Power Chill | Только что помещенные в шкаф бутылки быстро охлаждаются в автоматическом режиме до оптимальной температуры подачи. |
| Humidity Control | Относительная влажность регулируется с шагом 5 % в диапазоне от 50 % до 80 %. |
| Humidity Select | Можно устанавливать два уровня влажности воздуха: стандартный и высокий. |
| Fresh Air | Фильтр с активированным углем надежно поглощает любые запахи для сохранения истинного вкуса вин. |
| UV Protect | Дверь с двойной защитой из тонированного стекла и стекла с одним слоем металлического напыления хорошо защищает содержимое шкафа от солнечных лучей. |
| UV Protect Plus | Дверь с тройной защитой из тонированного стекла с и двумя стеклами с металлическим напылением отлично защищает содержимое шкафа от солнечных лучей. |
| Vibrate Safe | Полностью виброизолированная система охлаждения обеспечивает спокойные условия для созревания вин. |

Дизайн

| | |
|---------------------------|--|
| Steel Interior | Задняя стенка из высококачественного металла украшает интерьер и обеспечивает оптимальную циркуляцию воздуха. |
| Light Column | Светодиодная колонна в полную высоту равномерно освещает внутреннее пространство. С одной или обеих сторон в зависимости от серии. |
| Presentation Light | Коллекция вин эффектно подсвечивается сквозь стекло даже при закрытой дверце. Яркость регулируется с помощью дисплея. |
| LED | Оптимальное освещение, не требующее технического обслуживания, с низким выделением тепла и потреблением энергии. |

Комфорт и гибкость

| | |
|----------------------------------|--|
| Soft System | Очень плавное движение двери. Автоматическое закрытие, если дверь открыта на угол равный 30° или меньше. |
| Telescopic Rails | Выдвижные полки на телескопических направляющих для удобства использования, а также легкого извлечения содержимого. |
| Touch & Swipe-Display | Интуитивно понятное управление устройством – просто коснитесь и проведите пальцем по дисплею. |
| Touch-Display | Экран с сенсорными кнопками позволяет управлять устройством Liebherr легким касанием пальца. |
| eDoor Lock | Электронный дверной замок предотвращает доступ посторонних лиц и управление винным шкафом. Блокировка снимается только после ввода правильного PIN-кода. |
| Tip Open | Стекло дверца открывается от прикосновения на 7 см – без ручек. Это обеспечивает легкий доступ и комфорт при эксплуатации. |
| Self Closing Door | Дверь винного шкафа плавно закрывается при угле открытия менее чем 90°. |
| Easy Fill | Система загрузки, облегчающая заполнение винного шкафа. При открытии на 90° или более, дверца фиксируется в этом положении и не закрывается. |
| Presentation Board | Позволяет демонстрировать изысканные вина и хранить открытые бутылки. |
| Easy Serve Basket | Корзина для удобного хранения бутылок в вертикальном положении и легкого доступа к ним. |



EWTgb 3583 Vinidor

Целью настоящего каталога является доведение до сведения потенциальных потребителей информации о свойствах винных шкафов. Не является рекламой. Допускаются изменения и ошибки. Возможны искажения цветопередачи из-за технологии носителя. Представленные модели доступны не во всех странах. RU. 08.24