

Wein Special

Magazin 2025/2026

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 Einbaukühlchränken.

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 Schräubchen 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 Liebherr gibt er Ihnen spannende Einblicke in die Welt des Weins.

Warum man Wein kühlt lagern sollte?

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



Eine Kühlung verlangsamt den Alterungsprozess.

Weinreifung, das Altern von Wein in der Flasche, ist ein faszinierendes Phänomen. Wein, ein Lebensmittel, das ohne Konserverung über viele Jahre hinweg nicht verdorbt, 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 Lagertemperatur 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.

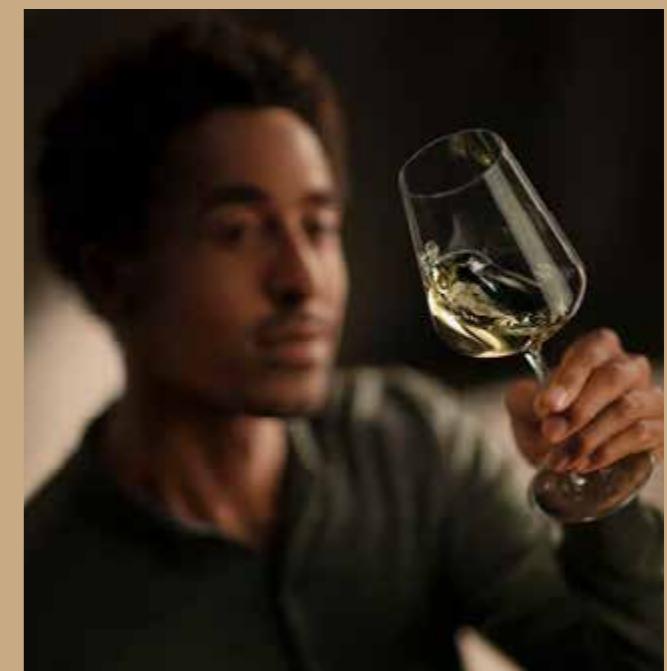


Doppelt abgesichert

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 °C und +14 °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 Weintemp-
erierschränken mit zwei oder drei Weinsafes können
verschiedene Weine perfekt in der jeweils benötigten
Trinktemperatur gelagert werden. Alle Weinsafes können
unabhängig voneinander zwischen +5 °C und +20 °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 Sekt 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-Flaschenpräsenter, 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-Weinkühl-
schränken 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 Korken 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 Korken 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.

Humidity
Select Humidity
Control

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.

Fortgeschritten Oxidation

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

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

*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.



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.



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

Drehen

Zum Öffnen die Flasche in einem Winkel von 45° halten. Dadurch vergrößert sich die Oberfläche im Flaschenhals und ein Überschäumen 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 „Pffffst“ statt eines lauten „Plopp“ zu hören.

Einschenken

Zum Einschenken die Gläser leicht schräg halten, um ein Überschäumen und zu großen CO₂-Verlust zu vermeiden. Die Gläser nur bis ca. ¼ befüllen.

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 Korkschmeckern 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.

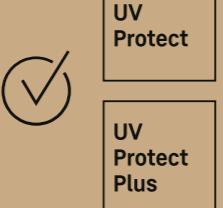


3

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 jahrhunderte lang 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.

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



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.

UV-Schutz

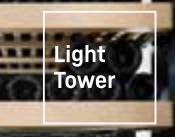
Ultraviolette Strahlen sind eine Gefahr für Weine. Sie führen zu unerwünschten chemischen Reaktionen: dem Goût de Lumière. Der Wein verliert die Balance und sein Aroma flacht ab. Deswegen sind Weinflaschen meistens getönt. Die Tönung reicht jedoch nicht aus, wenn Flaschen nicht dunkel gelagert werden.

Für gesicherten Einblick

Um den Eintrag von schädlichen UV-Strahlen zu minimieren, sind die Glastüren aller Liebherr-Weinkühlschränke mit speziellem UV-beständigen 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).



Sorgt für Durchblick

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

Ins beste Licht gerückt

Die zwei vertikalen Lichtsäulen leuchten 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 blassere 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 Geschmacksempfinden 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!

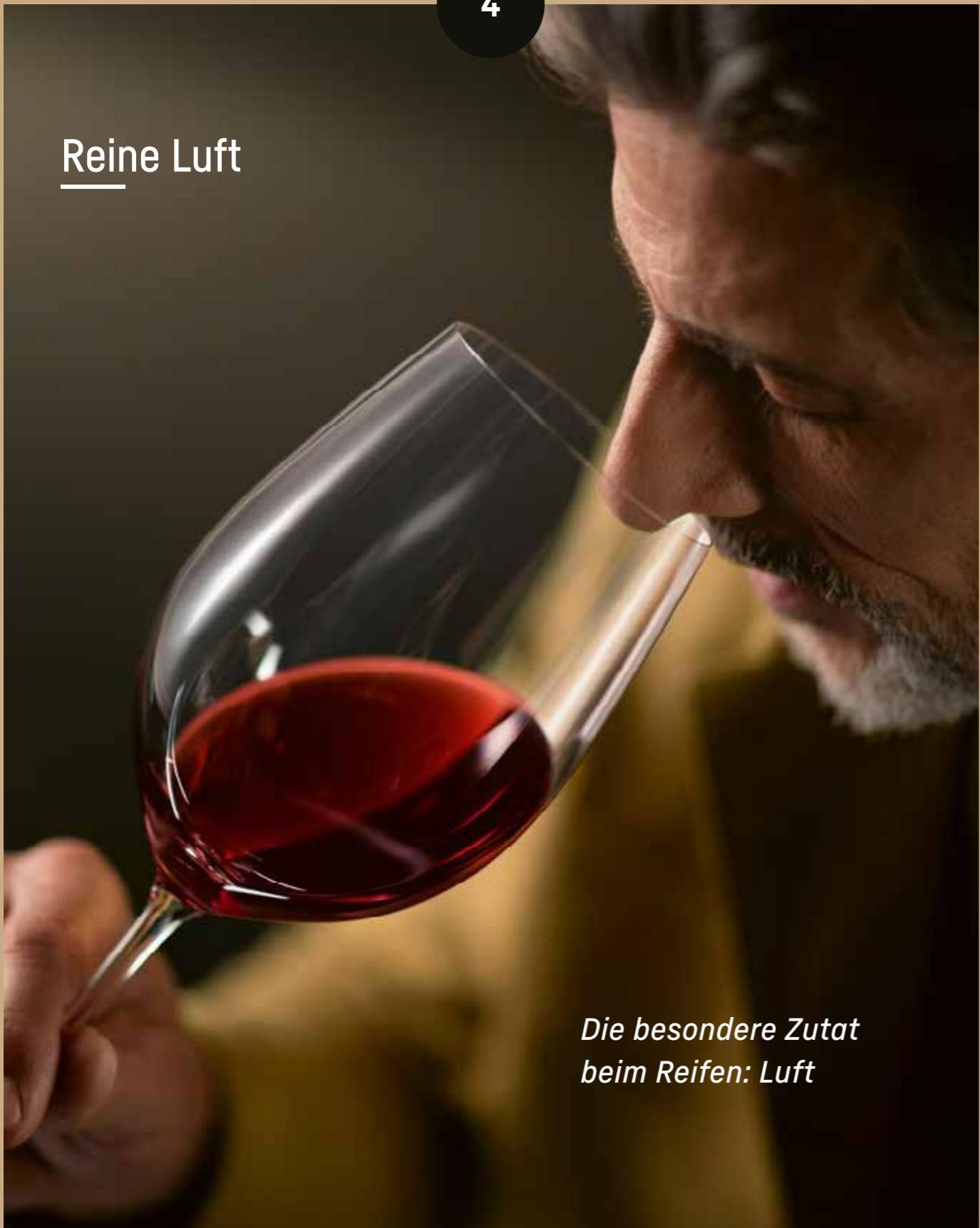


Bei grünem Licht hingegen scheint der Riesling plötzlich merklich pflanzlich und herb zu schmecken.



Und bei blauem Licht sogar betont säuerlich und herb.

Reine Luft



*Die besondere Zutat
beim Reifen: Luft*

Der Schutz vor Fremdgerüchen
verhindert eine ungewollte
Geschmacksveränderung 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 Umgebungsluft 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

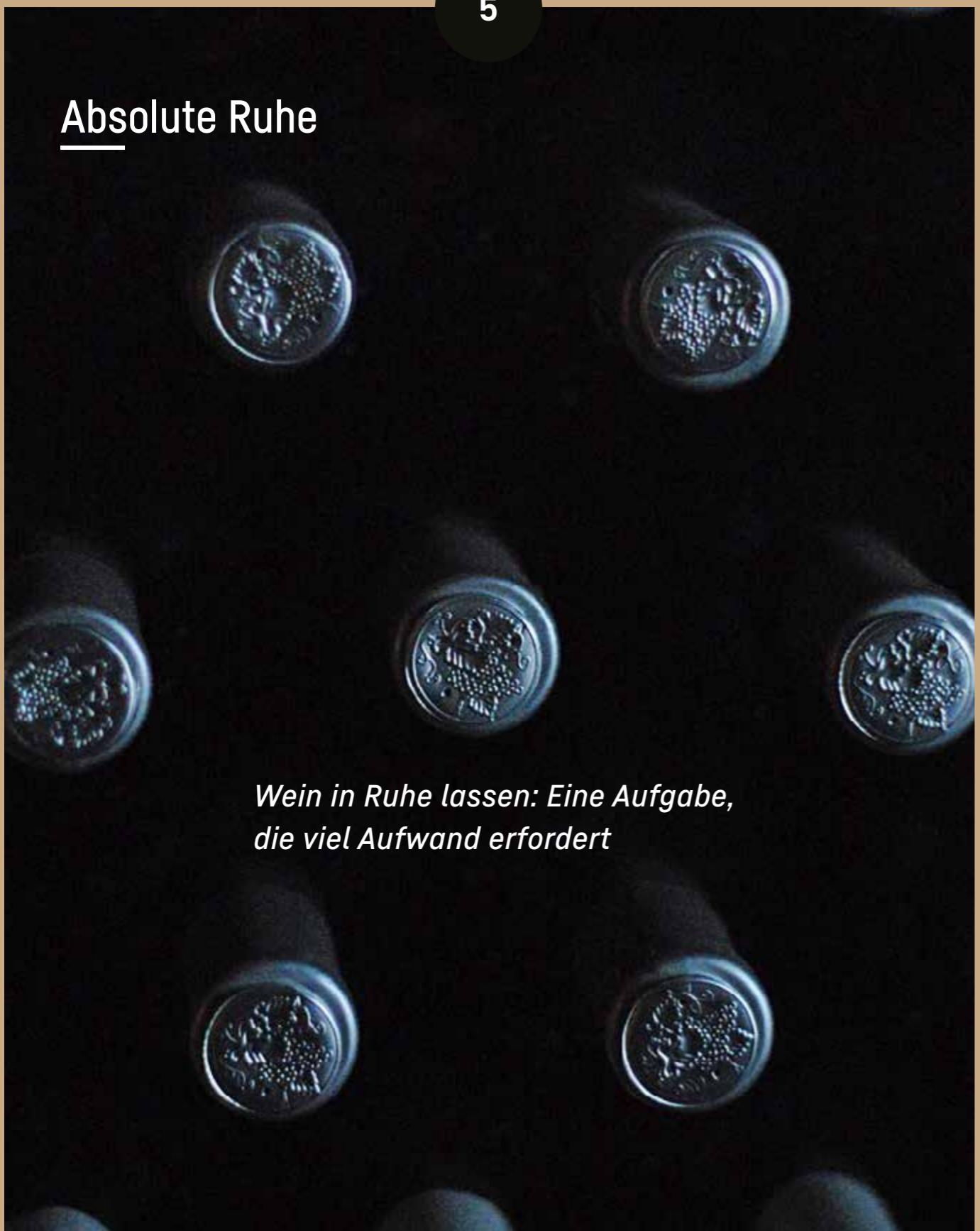
Ein leichtes, erstes Schnuppern am Glas, ohne das Glas zu schwenken. Die fruchtigen Primäraromen steigen in die Nase und geben einen ersten Eindruck von der Fruchtigkeit und Aromatik des Weins.

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 Weininhaltsstoffe 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.



Entgegenkommender Komfort

Bei ausgewählten Modellen sind die Holzborde auf Teleskopauszügen gelagert. Dies gewährleistet eine gute Übersicht und bequemen Zugriff auch auf die hinteren Flaschen. Bei Modellen mit SoftTelescopic verfügen die Teleskopauszüge zudem über einen komfortablen Selbsteinzug mit sanfter Schließdämpfung. Bei voller Beladung ein besonderes Plus.



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



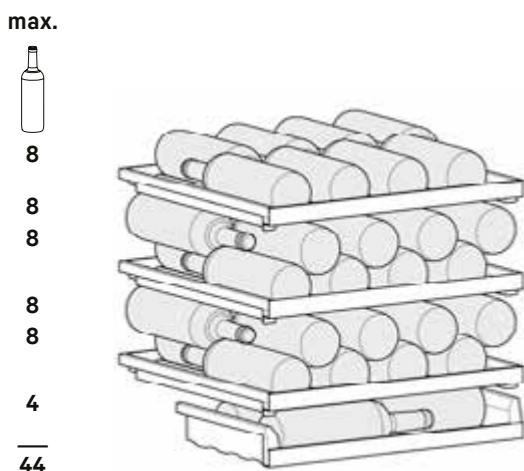
Sanftes Schließen

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



Geeignet für Flaschen (fast) jeder Größe

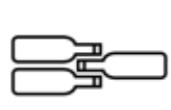
Maßgeschneiderte Borde leicht gemacht: Die herausnehmbaren Leisten der FlexFit-Holzborde ermöglichen eine perfekte Passform für jede Flasche, sogar in Magnum-Größe. Durch die individuelle Platzierung der Leisten im Rahmen lagern alle Flaschen sicher und die Weinsammlung wirkt ordentlicher denn je.



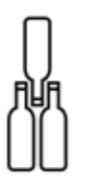
Genaue Flaschenkapazität pro Bord finden Sie online bei Ihrem Liebherr-Wunschmodell unter "Downloads"



Rücken-an-Rücken
längs



Hals-an-Hals
quer



Hals-an-Hals
gegenläufig



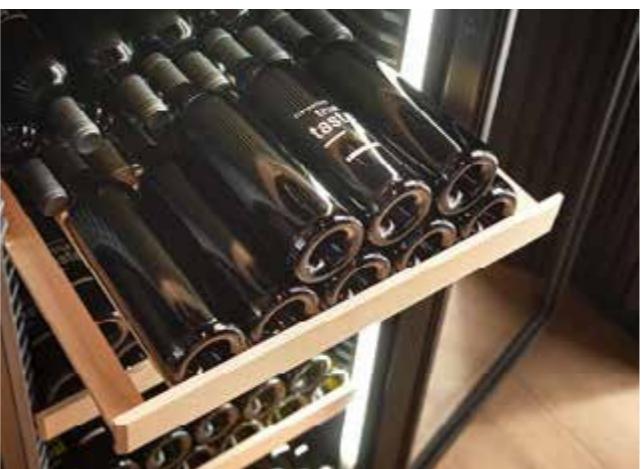
Schulter-an-Schulter
gegenläufig

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



Ausgereift und flexibel

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



Optimale Lage

Auf den stabilen, handgefertigten Holzborden 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 gegenläufig gelagert, lässt sich das Fassungsvermögen der Geräte voll ausschöpfen.

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 Verheibung 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.



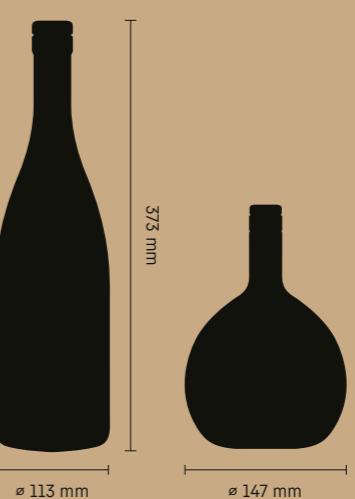
Burgunderflasche

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



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.



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.

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 Liebherr auf diese Abmessungen.

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.

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 Liebherr-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 Weißeine 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 gerbstoffärmerne 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 eignen 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 zunicht. 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 Südtalien 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



WPgb 7483 Vinidor Selection



Unsere Weintemperierschränke bieten mit ein, 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 Genusstemperatur aufbewahren.



SommelierBoard

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

Elegant und zeitlos integriert



BlackSteel-Interieur

Die markante BlackSteel-Oberfläche verleiht dem Innerleben 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 oder fragen Sie Ihren Liebherr-Fachhandelspartner.

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



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 Kühlsschranktür 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.

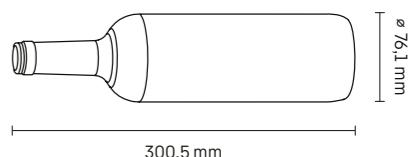


Modellübersicht

← 43 →



Wein	WKes 653
Flaschenkapazität	max. 12
Anzahl Temperaturzonen	1 Zone
Gerätehöhe	61 cm
Geräusch-Schallleistung	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
Gerätehöhe	61 cm
Geräusch-Schallleistung	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 Pralinés, 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 Feuchtigkeits-sensoren 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 sieben wichtigsten Weingläser – für den perfekten Genuss.



Die **klassische Sektflöte** 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 **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. Gleichermaßen gilt für die Spitzenweine des Piemont, den Barolo und den Barbaresco. Solche Gläser werden aber nur bis maximal einem Drittel gefüllt.



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



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 Bouquet 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 Weißweinglasses 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.

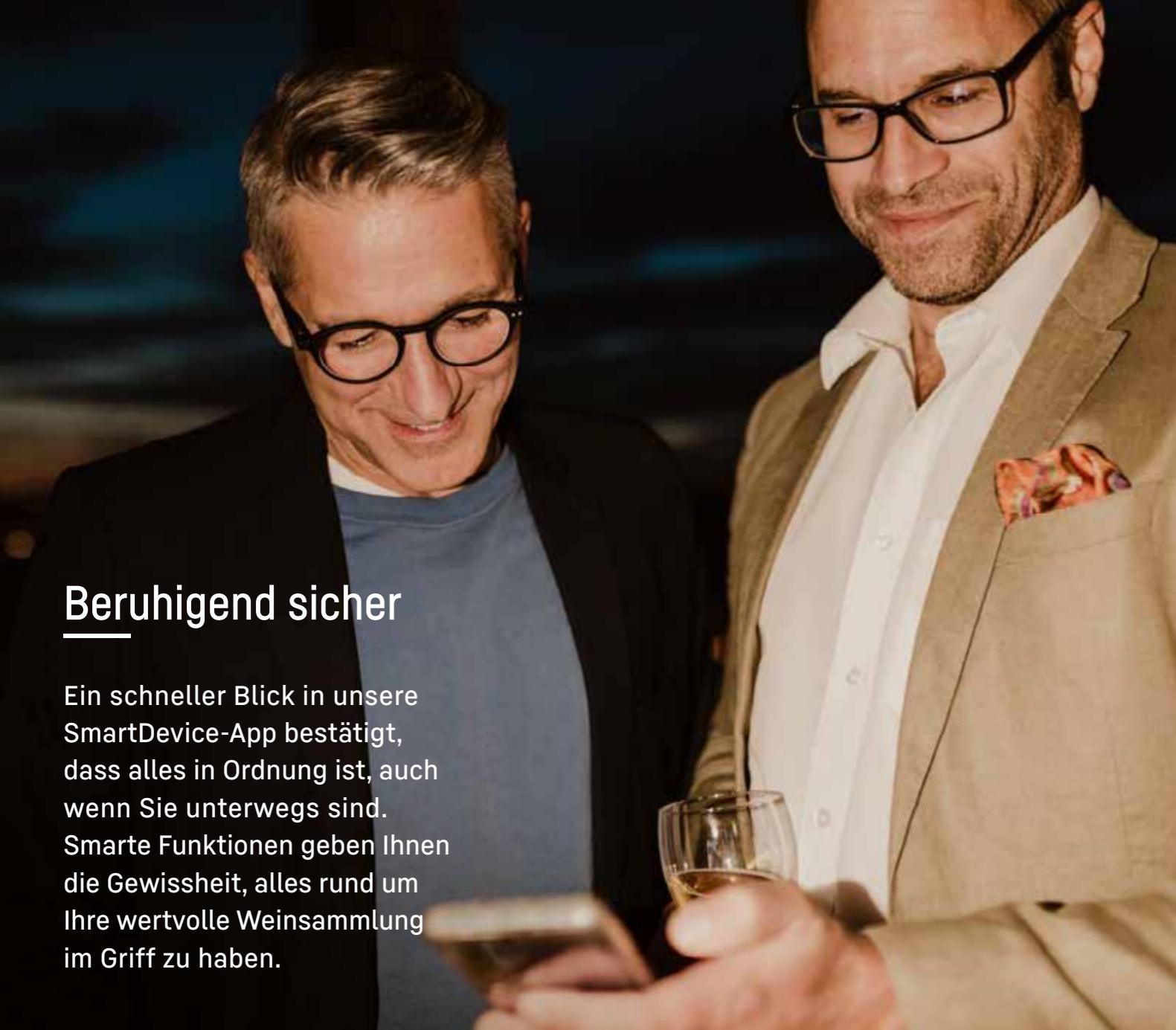
Wie erkennt man hochwertige Weingläser?

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.

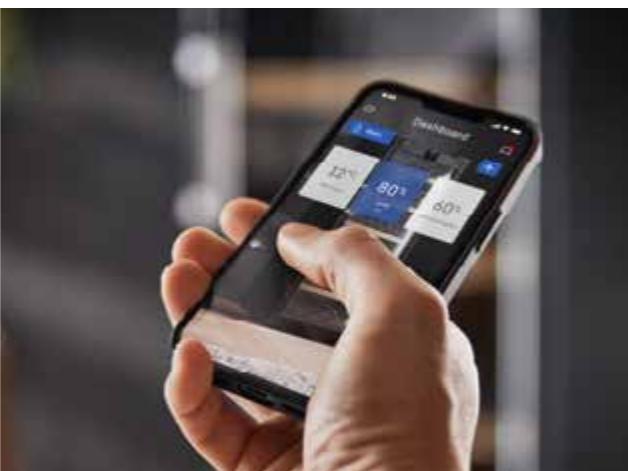


Beruhigend sicher

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.

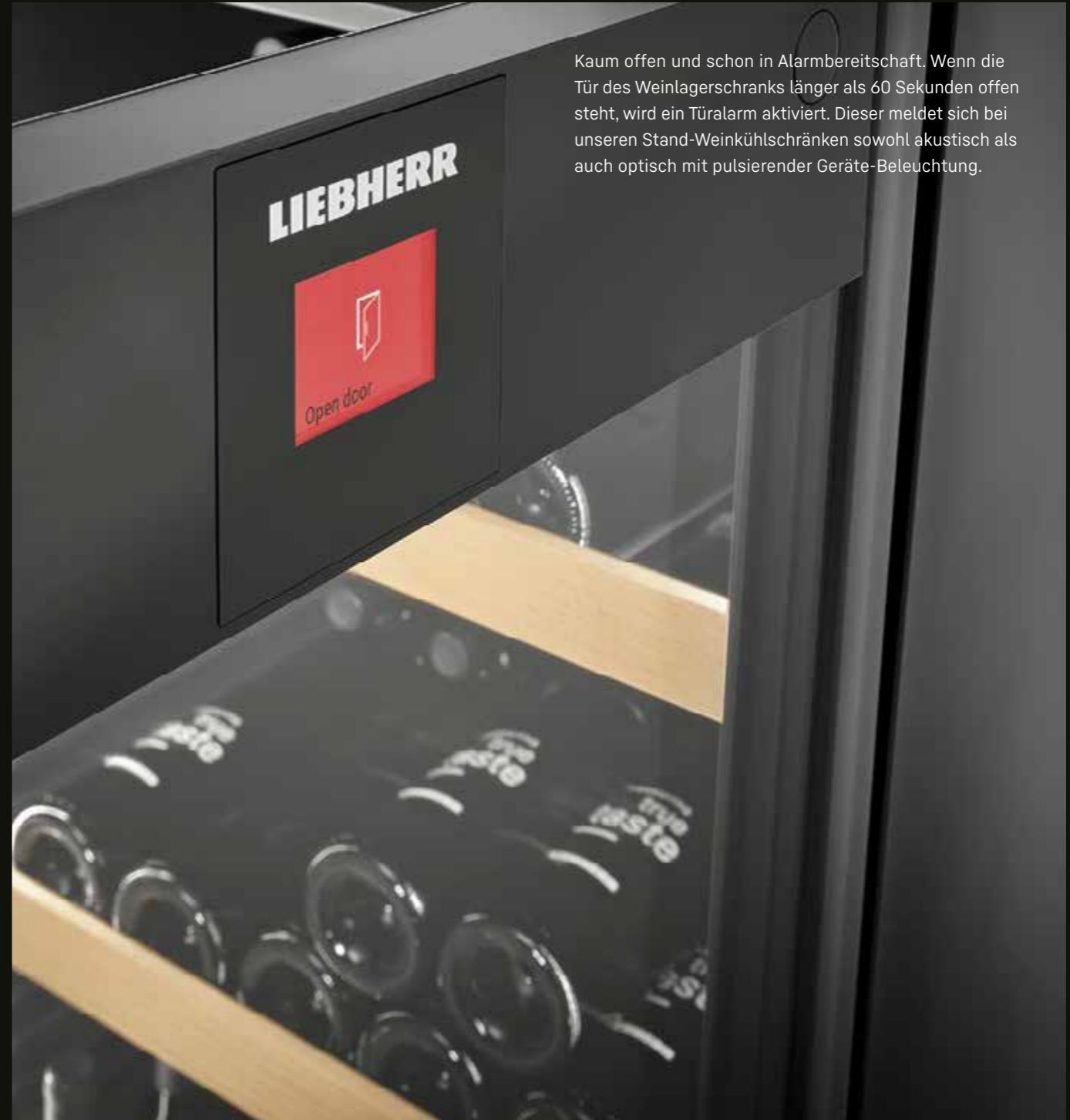
Modelle mit integrierter SmartDeviceBox (modellabhängig auch nachrüstbar) können nahtlos in ein bestehendes Smarthome-System eingebunden werden. So profitieren Sie von einer mühelosen Steuerung über Sprachassistenten wie Amazon Alexa und sofortigen Benachrichtigungen auf dem Smartphone, z. B. wenn die 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



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 Alarmsfunktionen 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 Weinträgerung 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.

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 2025:



** Quelle: EPREL 2025

Kaukasische Kelterkunst

In den üppigen Tälern und den sanften Hügeln Georgiens verbirgt sich ein Geheimnis, das so alt wie die Zeit selbst ist – der Geburtsort des Weins.

Eine Entdeckungsreise, auf der wir alte Geschichten entkorken, einzigartige Methoden erforschen und die intensiven Aromen feiern, die georgischen Wein zu einem Schatz macht, der weit über seine Grenzen hinaus geschätzt wird.



Von der Rebe zur Legende

In den frühen Zivilisationen Georgiens, zurückdatierend ins 6. Jahrtausend v. Chr., entdeckten Archäologen Beweise für die Weinherstellung, von antiken Weingefäßen bis hin zu Samen der ersten domestizierten Rebstöcke. Diese Funde legen nahe, dass die Wiege der Weinkultur in der Nähe des Berges Ararat liegt, wo gemäß der alttestamentarischen Genesis Noah mit seiner Arche nach der Flut angelandet ist und den ersten Weinberg gepflanzt haben soll.



Das antike Herzstück georgischer Weinkultur

Ein zentrales Element der georgischen Weintradition ist das „Qvevri“, eine Methode, bei der Wein in großen, im Boden vergrabenen Tonkrügen fermentiert, reift und gelagert wird. Dieser über Jahrtausende beibehaltene Prozess, der von der UNESCO als immaterielles Kulturerbe anerkannt wurde, verleiht dem Wein sein charakteristisch reiches Aroma und seine Komplexität.



„Der Wein ist die Poesie der Erde.“

Mario Soldati, 1907 – 1999, Schriftsteller und Regisseur



Ein Kaleidoskop der Aromen

Georgien ist die Heimat von über 500 einheimischen Rebsorten – eine Vielfalt, die in der Welt unübertroffen ist. Von der rubinroten Saperavi-Traube, die tiefe, kräftige Rotweine hervorbringt, bis zur aromatischen Rkatsiteli, die für ihre frischen und strukturierten Weißweine bekannt ist, bietet die georgische Weinpalette ein vielfältiges Spektrum an Geschmackserlebnissen. Diese Diversität, gepaart mit der reichen geologischen und klimatischen Beschaffenheit des Landes, ermöglicht es Winzern, Weine von außergewöhnlicher Qualität und einzigartiger Identität zu kreieren. Jede Flasche erzählt eine Geschichte – von den sonnenverwöhnten Hängen des Kaukasus bis zu den traditionellen Familienweingütern, die ihre Leidenschaft und ihr Know-how von Generation zu Generation weitergeben.

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

Shirley Amberg



*... und der zweitschönste Ort
ein Liebherr-Weinkühlschrank*

Serien: GrandCru und GrandCru Selection

Weinlagerschränke

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



Unsere Weinlagerschränke sind speziell für die Reifung und Lagerung einer großen Flaschenkapazität ausgelegt, können aber auch einen größeren Weinvorrat in Genuss-temperatur vorrätig halten.

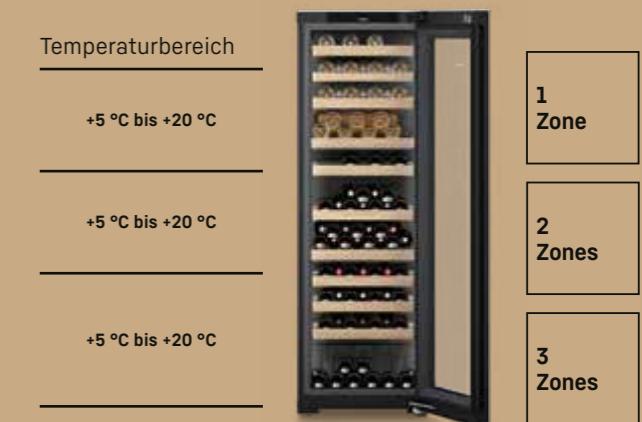
Die Temperatur kann gradgenau von +5 °C bis +20 °C eingestellt werden.

Für eine völlig ungestörte und die energieeffizienteste Lagerung sind Modelle mit Volltür zu empfehlen. Für eine direkte Einsicht gibt es jedoch auch Modelle mit Glastür.

Serien: Vinidor und Vinidor Selection

Weintemperierschränke

In einem Weintemperierschrank von Liebherr haben Champagner, Weißwein oder Rotwein immer die individuelle Genusstemperatur – ideal zum spontanen Anstoßen.



In unseren Weintemperierschränken mit bis zu drei Temperaturzonen können unabhängig voneinander Rotweine, Weißweine und Champagner in der jeweils gewünschten Genusstemperatur aufbewahrt werden.

Jede Zone kann gradgenau von +5 °C bis +20 °C eingestellt werden.

Durch die unterschiedliche Größe der Temperaturzonen und die flexible Einstellung der Temperatur passen diese Geräte zu jedem individuellen Weinsortiment.

Und da ein Weintemperierschrank meist direkt im Küchen- bzw. "Genussumfeld" platziert wird, zeigt sich der Inhalt besonders übersichtlich und repräsentativ durch eine Glastür.

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

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

* modellabhängig

** via SmartDevice-App

Modellübersicht GrandCru

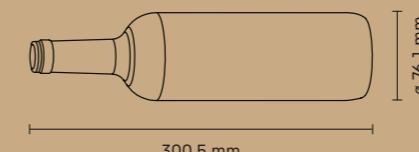
WPbl 4201 WSbl 4201 WPbl 4601 WSbl 4601 WPbl 5001 WSbl 5001

Flaschenkapazität	max. 141	max. 141	max. 166	max. 166	max. 196	max. 196
Anzahl Temperaturzonen	1 Zone					
Gerätehöhe	125 cm ¹	125 cm ¹	148 cm ¹	148 cm ¹	165 cm ¹	165 cm ¹
Geräusch-Schallleistung	38 db(A)					
Energieeffizienzklasse						

Modellübersicht GrandCru Selection

WPbli 5231 WSbli 5231 WSbli 7731

Flaschenkapazität	max. 229	max. 229	max. 324
Anzahl Temperaturzonen	1 Zone	1 Zone	1 Zone
Gerätehöhe	185 cm ¹	185 cm ¹	201 cm ¹
Geräusch-Schallleistung	38 db(A)	38 db(A)	38 db(A)
Energieeffizienzklasse			

¹+2,3 cm Türscharnier

Legende Türmaterial:
 — b/bl Black

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

Serien-Ausstattung		Vinidor	Vinidor Selection
Qualität			
Konstante Temperaturhaltung	■	■	
Anzahl Zonen: Einstellbarer Temperaturbereich +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	■	■	
Wohlfühlklima			
Verstellbare Luftfeuchte dank HumiditySelect	■	■	
Wasserbox			
FreshAir-Filter im Zonentrenner mit Austauscherinnerung	■	■	
Komfort und Flexibilität			
Zonentrenner mit Kunststoff-Flaschenablage, erweiterbar mit FlexFit-Holzleisten (Zubehör)	■		
Zonentrenner mit FlexFit-Holzleisten		■	
Präsentationsbord	■		
SoftSystem-Schließdämpfung	■	■	
Höhenverstellbare Holzborde (weitere Holzborde als Zubehör erhältlich)	■		
FlexFit-Ablageflächen aus Holz mit SoftTelescopic-Selbstziehung		■	
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)	
Design und Lifestyle			
LED-Deckenbeleuchtung pro Zone	■		
LightTower			
SteelInterior: Rückwandmaterial	SmartSteel	BlackSteel	
Touch-Display	SmartSteel-Modelle		
Touch & Swipe-Display	BlackSteel-Modelle	in der Glastür	
Präsentationslicht (Glastür)	■	■	
Aluminium-Stangengriff mit Öffnungsmechanik	■		
Grifffmulde		■	
InteriorFit	■	■	
Sicherheit			
TempProtect Plus	■	■	
Tür-, Temperatur- und Stromausfall-Alarm	■	■	
Alarm akustisch und optisch am Display, via Beleuchtung und Push-Nachricht dank SmartDevice**	■	■	
DisplayLock	■	■	
eDoorLock, elektronisches Türschloss		■	
SmartDevice (SmartDeviceBox inkl.)	i-Modelle	■	
Präsentationslicht**	■	■	
Temperaturstellung in 1-°C-Schritten**	■	■	
Anzeige und Steuerung relevanter Gerätefunktionen**	■	■	

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

* modellabhängig ** via SmartDevice-App

Modellübersicht Vinidor

← 60 →



WPsd 4652 WPsd 5252 WPbsi 5052 WPbsi 5252 WSbsi 5252

Flaschenkapazität	max. 107	max. 155	max. 131	max. 155	max. 155
Anzahl Temperaturzonen	2 Zonen				
Gerätehöhe	145 cm	185 cm	165 cm	185 cm	185 cm
Geräusch-Schallleistung	38 db(A)	37 db(A)	37 db(A)	37 db(A)	37 db(A)
Energieeffizienzklasse					

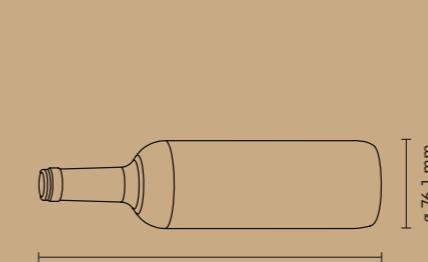
Modellübersicht Vinidor Selection

← 60 →



WPgbi 5272 WPgbi 5273 WPgbi 7472 WPgbi 7473 WPgbi 7483

Flaschenkapazität	max. 106	max. 104	max. 204	max. 182	max. 145
Anzahl Temperaturzonen	2 Zonen	3 Zonen	2 Zonen	3 Zonen	3 Zonen
Gerätehöhe	185 cm	185 cm	200 cm	200 cm	200 cm
Geräusch-Schallleistung	35 db(A)				
Energieeffizienzklasse					



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.



Unsere Weintemperierschränke haben dank innovativer BluPerformance-Technologie die gesamte Kältetechnik im Gerätesockel integriert. Dadurch bieten die Geräte bei gleicher Größe deutlich mehr Nutzinhalt, durch bessere Be- und Entlüftung verbesserte Energieeffizienz und deutliche Geräuschreduktion.

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

Perfection.

Die Serie für Profis.



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 sicherer Halt und das beschichtete Metall ist leicht zu reinigen.



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.



Ganz schnell gechillt.

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.

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.

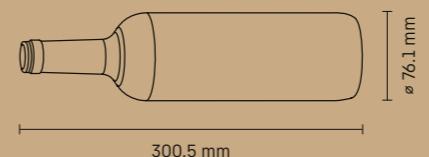
Die Weinservierschränke von Liebherr sind speziell für den professionellen Einsatz in Hotellerie, Gastronomie und Catering optimiert.



Serien-Ausstattung Perfection

Qualität	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
Wohlfühlklima	Verstellbare Luftfeuchte dank HumiditySelect FreshAir-Filter mit Austauscherinnerung Temperaturstellung in 1-°C-Schritten
Komfort und Flexibilität	EasyServe-Flaschenkorb PowerChill EasyFill-Beladungshilfe SelfClosingDoor Metallborde mit Holzfront, höhenverstellbar Display: zwischen 12 Sprachen wählbar (DE/EN/FR/ES/IT/NL/CS/PL/PT/BG/RU/ZH)
Design und Lifestyle	Beleuchtung: LightColumn, beidseitig Rückwandpaneel: Edelstahl Touch & Swipe Display Präsentationslicht Stangengriff mit integrierter Öffnungsmechanik: Aluminium gebürstet
Sicherheit	TempProtect Plus Tür-, Temperatur- und Stromausfall-Alarm Alarm akustisch und optisch am Display, via pulsierender Beleuchtung und Push-Nachricht dank SmartDevice*
Connectivity*	DisplayLock eDoorLock SmartDevice (SmartDevice-Box inkl.) Präsentationslicht** Temperaturstellung in 1-°C-Schritten** Anzeige und Steuerung relevanter Geräte-Funktionen**

Besondere Ausstattungsdetails bei der Perfection-Serie sind hervorgehoben.
* modellabhängig ** via SmartDevice-App



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	1 Zone
Gerätehöhe	165 cm
Geräusch-Schallleistung	38 dB(A)
Energieeffizienzklasse	



WFbli 5241

Flaschenkapazität	max. 188
Anzahl Temperaturzonen	1 Zone
Gerätehöhe	185 cm ¹
Geräusch-Schallleistung	38 dB(A)
Energieeffizienzklasse	



WFbli 7741

Flaschenkapazität	max. 284
Anzahl Temperaturzonen	1 Zone
Gerätehöhe	201 cm ¹
Geräusch-Schallleistung	38 dB(A)
Energieeffizienzklasse	

Gerätetiefe 76,4 cm
+2,3 cm Türschnärr

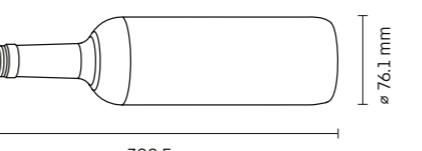
	Serien-Ausstattung	Weinlagerschränke Grand Cru	Weintemperierschränke Vinidor
Qualität	Konstante Temperaturhaltung	■	■
	Anzahl Zonen: Einstellbarer Temperaturbereich +5 °C bis +20 °C	1	2
	Permanente Anzeige der Ist-Temperatur je Zone	■	■
	2-fach-UV- und Sicherheitsverglasung (UVProtect)	■	■
	Vibrationsgedämpfte Lagerung (VibrateSafe)	■	■
	Wechselbare Türdichtung	■	■
Wohlfühlklima	Verstellbare Luftfeuchte dank HumiditySelect	■	■
	FreshAir-Filter	■	■
	Holzborde, teilweise auf Teleskopauszügen	■	■
Komfort und Flexibilität	Zonentrenner mit Kunststoff-Flaschenablage	■	■
	Präsentationsbord	■	■
	SoftSystem-Schließdämpfung	■	■
Design und Lifestyle	Beidseitig LED-Beleuchtung, dauerhaft zuschaltbar, dimmbar	■	■
	LED-Deckenbeleuchtung pro Zone, dauerhaft zuschaltbar, dimmbar		■
	BlackSteel-Rückwand		■
	Touch-Display	■	■
	Griffloses Öffnen dank TipOpen-Technik	■*	■
	Möbelfrontmontagefähig		■*
Sicherheit	TempProtect	■	■
	Tür-, Temperatur- und Stromausfall-Alarm	■	■
	Alarm akustisch und optisch am Display	■	■

* modellabhängig

Modellübersicht Einbau-Weinlagerschränke Grand Cru

WKEgb 582	
Flaschenkapazität	max. 18
Anzahl Temperaturzonen	1 Zone
Geräusch-Schallleistung	32 db(A)
Energieeffizienzklasse	
Tür/ Front	TipOpen

Legende FrontOptik:
 — es Edelstahl
 — gb Glas Schwarz
 — df Möbelfrontmontagefähig



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



EWTdf 3553 Vinidor

Modellübersicht Einbau-Weintemperierschränke Vinidor

EWTgb 1683	EWTdf 1653		
Flaschenkapazität	max. 33	max. 30	
Anzahl Temperaturzonen	2 Zonen	2 Zonen	
Geräusch-Schallleistung	32 db(A)	32 db(A)	
Energieeffizienzklasse			
EWTgb 2383	EWTdf 2353		
Flaschenkapazität	max. 51	max. 48	
Anzahl Temperaturzonen	2 Zonen	2 Zonen	
Geräusch-Schallleistung	31 db(A)	32 db(A)	
Energieeffizienzklasse			
EWTgb 3583	EWTdf 3553		
Flaschenkapazität	max. 83	max. 80	
Anzahl Temperaturzonen	2 Zonen	2 Zonen	
Geräusch-Schallleistung	32 db(A)	32 db(A)	
Energieeffizienzklasse			

Qualität	
	Konstante Temperaturhaltung
	Einstellbarer Temperaturbereich in 1 oder 2 Zonen: +5 °C bis +20 °C
	Permanente Anzeige der Ist-Temperatur je Zone
	3-fach-UV- und Sicherheitsverglasung (UVProtect Plus)
	Vibrationsgedämpfte Lagerung (VibrateSafe)
	Wechselbare Türdichtung
	Vier höhenverstellbare Stellfüße
Wohlfühlklima	
	Verstellbare Luftfeuchte dank HumiditySelect
	FreshAir-Filter im Zonentrenner oder der Blende mit Austauscherinnerung
	Temperatureinstellung in 1-°C-Schritten
Komfort und Flexibilität	
	Zonentrenner mit Kunststoff-Flaschenablage
	SoftSystem-Schließdämpfung
	Metallborde mit Holzfront und SoftTelescopic-Selbststeinzu
	Unterstes Auszugsbord für Querlagerung
Design und Lifestyle	
	Vier Flaschenhalter bei 1 Zone-Modelle
	Display: zwischen 9 Sprachen wählbar (DE/EN/FR/ES/IT/NL/CS/PL/PT)
	LED-Deckenbeleuchtung
	Touch-Display
	Präsentationslicht
	GlassBlack-Tür mit horizontaler Griffmulde
	Niedriger Geräuschpegel 34 dB(A)
Sicherheit	
	TempProtect Plus
	Tür-, Temperatur- und Stromausfallalarm
	Alarm akustisch und optisch am Display, via Beleuchtung und Push-Nachricht dank SmartDevice**
	DisplayLock
	Mechanisches Türschloss*
Connectivity* (SmartDeviceBox)	
	Nachrüstbar
	Präsentationslicht**
	Temperatureinstellung in 1-°C-Schritten**
	Anzeige und Steuerung relevanter Gerätefunktionen**

Vinidor Selection	
Konstante Temperaturhaltung	
Einstellbarer Temperaturbereich in 1 oder 2 Zonen: +5 °C bis +20 °C	
Permanente Anzeige der Ist-Temperatur je Zone	
3-fach-UV- und Sicherheitsverglasung (UVProtect Plus)	
Vibrationsgedämpfte Lagerung (VibrateSafe)	
Wechselbare Türdichtung	
Vier höhenverstellbare Stellfüße	
Verstellbare Luftfeuchte dank HumiditySelect	
FreshAir-Filter in jedem Zonentrenner oder der Blendemit Austauscherinnerung	
Temperaturstellung in 1-°C-Schritten	
Zonentrenner mit Kunststoff-Flaschenablage	
SoftSystem-Schließdämpfung	
FlexFit-Ablageflächen aus Holz mit SoftTelescopic-Selbsteinzug	
Unterstes Auszugsbord für Querlagerung mit SoftTelescopic-Selbsteinzug	
Vier Flaschenhalter bei Ein-Zonen-Modellen	
Display: zwischen 12 Sprachen wählbar (DE/EN/FR/ES/IT/NL/CS/PL/PT/ BG/RU/ZH-CN)	
LightTower*	
Touch & Swipe-Display	
Präsentationslicht	
Möbelfrontmontagefähig oder GlassBlack-Tür, TipOpen*	
Niedriger Geräuschpegel 32 dB(A)*	
TempProtect Plus	
Tür-, Temperatur- und Stromausfallalarm	
Alarm akustisch und optisch am Display, via Beleuchtung und Push-Nachricht dank SmartDevice**	
DisplayLock	
Mechanisches Türschloss*	
Integriert („i“-Modelle)	
Präsentationslicht**	
Temperaturstellung in 1-°C-Schritten**	
Anzeige und Steuerung relevanter Gerätefunktionen**	

Vinidor



UWgb 3631



UWgb 3632

Flaschenkapazität	max. 44 ¹	max. 32
Anzahl Temperaturzonen	1 Zone	2 Zonen
Energieeffizienzklasse		
Tür/Front	GlassBlack/GriFFmulde	GlassBlack/GriFFmulde

Vinidor Selection



UWpri 3661



UWpri 3662



1

Flaschenkapazität	max. 44 ¹	max. 32	max. 32
Anzahl Temperaturzonen	1 Zone	2 Zonen	2 Zonen
Energieeffizienzklasse			
Tür/Front	Möbelfrontmontagefähig	Möbelfrontmontagefähig	GlassBlack/TipOpen

Vinidor Selection



UWpri 3762



UWpri 3782



UWgbj 3782

Flaschenkapazität	max. 38	max. 38	max. 38
Anzahl Temperaturzonen	2 Zonen	2 Zonen	2 Zone
Energieeffizienzklasse			
Tür/Front	Möbelfrontmontagefähig	Möbelfrontmontagefähig/ TipOpen	GlassBlack/TipOpen



UWpri 3662 Vinidor Selection

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 Zubehörteile, 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/de/deu

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.



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 App herunterladen.



Unser komplettes Frischeprogramm und die Liebherr-Fachhandelspartner finden Sie unter: 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	3fach-Schutz: Glastür aus getöntem Glas mit einer Schicht aus aufgedampftem Metall schützt effizient vor Sonneneinstrahlung.
UV Protect Plus	3fach-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.
Sommelier Board	Zur wirkungsvollen Präsentation und zum Dekantieren: Holzbord mit Edelstahl-Flaschenpräsenter, Holzbox für Dekantierutensilien und Raum zur Vortemperierung von Weingläsern.

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.*
Light Tower	Erleben Sie die Magie der Beleuchtung in unseren Glastürgeräten. Zwei vertikale LED-Leisten beleuchten Ihre Weinflaschen wie Kunstwerke. Die Intensität können Sie selbst bestimmen.

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 komfortable Ein- und Auszug und bequeme Entnahme.
Soft-Telescopic Rails	Holzborde auf Teleskop-Vollauszügen mit Selbststeinzug und sanfter Schließdämpfung für komfortable Bedienung.
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 entsriegelt 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 Offenausschrank.

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.

home.liebherr.com



IRBbsci 5170 △ Peak-Serie | EWTgb 3583 Vinidor

Produkte und deren Details sind zu Werbezwecken inszeniert. Technische Änderungen vorbehalten.
Farbabweichungen drucktechnisch bedingt. Die gezeigten Modelle sind nicht in allen Ländern verfügbar. 04.25 / DE-LHV