
Τεύχος κρασιού

Περιοδικό 2024/2025



Κρασί και το ιδανικό κλίμα

Τα πάντα σχετικά με την ιδανική αποθήκευση και συντήρηση του κρασιού.

Κρασί και απόλαυση

Οι καλύτερες συμβουλές για μια μοναδική γευστική εμπειρία.

Κρασί και γνώσεις

Τα σωστά μπουκάλια και ποτήρια και άλλη τεχνογνωσία από τον σομελιέ μας.

Κρασί και Liebherr

Η πλήρης γκάμα ελεύθερων και πλήρως εντοιχιζόμενων ψυγείων κρασιών.

LIEBHERR



Γεια μας!

Απέχετε ελάχιστα από την απόλαυση. Μόνο κάτι ακόμα και μετά σειρά έχει το κρασί... Αφηγείται τη δική του ιστορία, όχι με λέξεις, αλλά με αρώματα... σοκολατένιο, γήινο, ήπιο, φρουτώδες, στυφό... εντυπωσιακό. Είναι η κορύφωση της προσμονής για μια γεύση που ωριμάζει ανενόχλητα εδώ και χρόνια – και βρίσκεται στο αποκορύφωμα της εξέλιξής της. Είναι η απόλυτη εμπειρία για τους λάτρεις και τους γνώστες του κρασιού, αλλά και για όσους θα ήθελαν να γίνουν.

Απολάυστε!

Η κορυφαία ποιότητα ξεκινά στον αμπελώνα...

Η εξαιρετική ποιότητα απαιτεί άφθονη ηλιοφάνεια, καλό χώμα και πολλή χειρωνακτική εργασία. Για εξαιρετικά κρασιά, η συγκομιδή των σταφυλιών εξακολουθεί να γίνεται όπως εδώ και χιλιάδες χρόνια – με το χέρι και χωρίς μηχανήματα. Πρόκειται για μια απαιτητική και επίπονη διαδικασία, εγγυάται όμως ότι μόνο τα καλύτερα σταφύλια χρησιμοποιούνται για περαιτέρω επεξεργασία. Το πάθος για τη συγκομιδή είναι κάτι που θέλουμε να τιμήσουμε – με τεχνολογία που διατηρεί την αρχική ποιότητα του προϊόντος για μεγάλο χρονικό διάστημα.



Ξεχωρίζουν για την ποιότητα: οι κορυφαίοι αμπελώνες στον κόσμο του κρασιού. Και η Liebherr.

... και συντηρείται μέσω
της αποθήκευσης.



**Το κορυφαίας ποιότητας κρασί συντηρείται
από συσκευές ανώτερης ποιότητας.**

Πολλά πράγματα αλλάζουν με την πάροδο του χρόνου, αλλά μπορείτε πάντα να βασίζεστε στη γερμανική τεχνολογία. Η δραστηριότητα της Liebherr ξεκίνησε το 1954. Μέχρι σήμερα, η οικογενειακή επιχείρηση διατηρεί τους υψηλότερους στόχους και τα πρότυπα που καθιέρωσε ο ιδρυτής της, Hans Liebherr.

Αυτή η δέσμευση αντανάκλαται στην ποιότητα μέχρι την παραμικρή λεπτομέρεια και στην ακούραστη αφοσίωση στην επίτευξη της τελειότητας: ειδικά όταν πρόκειται να αναλάβουμε την ευθύνη για την πολύτιμη συλλογή κρασιών σας.

Συντάκτης
Frank Kämmer
Master Sommelier



Ο Frank Kämmer είναι ένας από τους πιο διάσημους οινογνώστες στον κόσμο. Ως Master Sommelier, διαθέτει την καλύτερη δυνατή κατάρτιση στο επάγγελμά του, ήταν ο πρώτος Γερμανός που έγινε δεκτός στην επίλεκτη ομάδα συγγραφέων οίνου του Ηνωμένου Βασιλείου και εδώ και πολλά χρόνια έχει γράψει για αρκετές επαγγελματικές εκδόσεις. Συμφώνησε να μοιραστεί μερικές συναρπαστικές πληροφορίες για τον κόσμο του κρασιού με την Liebherr και εσάς.



Η ψύξη επιβραδύνει τη διαδικασία παλαίωσης.

Γιατί το κρασί πρέπει να αποθηκεύεται σε δροσερό μέρος;

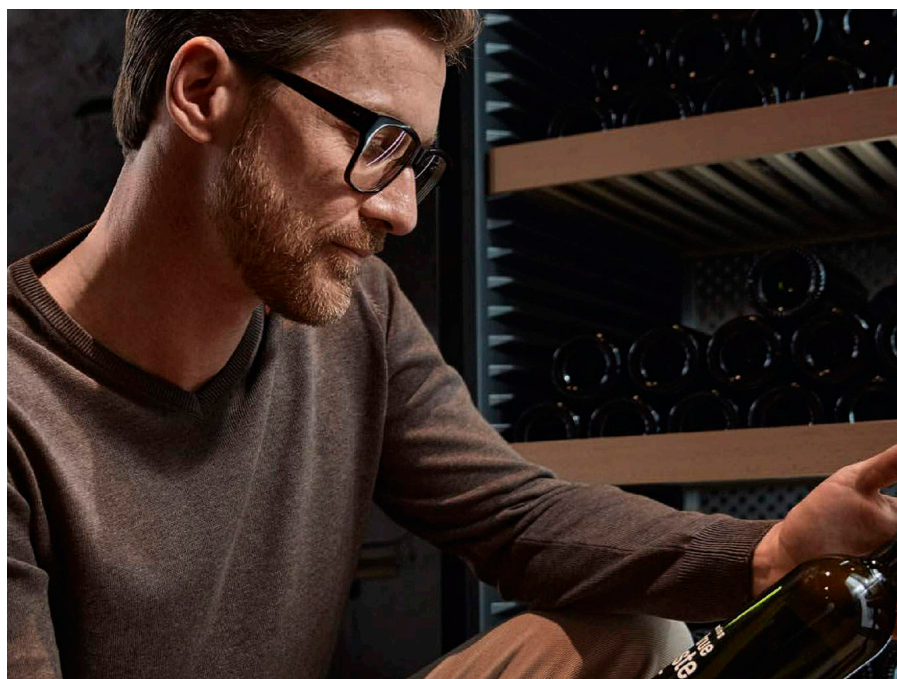
Σχεδόν όλοι γνωρίζουν ότι το κρασί πρέπει να αποθηκεύεται σε δροσερό, σκοτεινό μέρος, όπου είναι δυνατό. Αλλά γιατί ακριβώς συμβαίνει αυτό; Και τι θα συμβεί αν δεν το κάνετε;

Η ωρίμανση του κρασιού, ή αλλιώς η παλαίωση του κρασιού στη φιάλη, είναι ένα συναρπαστικό φαινόμενο. Το κρασί, ένα καταναλωτικό προϊόν που δεν αλλοιώνεται για πολλά χρόνια, χωρίς καμία συντήρηση, μπορεί ακόμη και να έχει καλύτερη γεύση μετά από κάποιο χρονικό διάστημα. Ωστόσο, αυτό δεν ισχύει καθολικά για όλα τα κρασιά.

Παρόλο που ορισμένα κρασιά εξακολουθούν να έχουν υπέροχη γεύση μετά από πολλές δεκαετίες, τα περισσότερα αλλοιώνονται. Πολλά καθημερινά κρασιά μπορούν να διατηρήσουν την ποιότητά τους για περιορισμένο χρονικό διάστημα, αλλά η γεύση τους δεν βελτιώνεται. Ανεξάρτητα από τη δυνατότητα αποθήκευσης ενός κρασιού, η αποθήκευσή του σε ένα πιο δροσερό μέρος το προστατεύει από την πρόωρη ωρίμανση.

Μια επιστημονική μελέτη εξέτασε το κατά πόσο η διαφορά στη θερμοκρασία αποθήκευσης αντικατοπτρίζεται πραγματικά στη γεύση. Τα μπουκάλια Cabernet Sauvignon αποθηκεύτηκαν σε θερμοκρασία 5 °C, 10 °C, 23 °C και 31 °C.

Μετά από έξι εβδομάδες, δεν υπήρχε σχεδόν καμία διακριτή διαφορά. Ωστόσο, μετά από έξι μήνες το φρουτώδες άρωμα του κρασιού που ήταν αποθηκευμένο στους 31 °C εξασθένησε και έγιναν εμφανείς οι νότες παλαίωσης. Μετά από 12 μήνες, το κρασί που ήταν αποθηκευμένο στους 23 °C υπέστη το ίδιο.



Η αποθήκευση σε πολύ χαμηλή θερμοκρασία έχει τα ακόλουθα μειονεκτήματα:

1. Αυτό δεν μπορεί να συμβεί για το κόκκινο κρασί, επειδή τα μπουκάλια πρέπει να σερβίρονται στη σωστή θερμοκρασία για κατανάλωση.
2. Ενθαρρύνει τον σχηματισμό τρυγίας, παρόλο που αυτό δεν επηρεάζει τη γεύση.

Για μακροχρόνια αποθήκευση, συνιστάται θερμοκρασία 10 °C έως 14 °C σε κελάρι. Ακόμη και η βραχυπρόθεσμη αποθήκευση σε ράφι της κουζίνας ή σε ψυγείο δεν συνιστάται για τα εκλεκτά κρασιά. Τα ψυγεία κρασιών της Liebherr προσφέρουν τις ιδανικές συνθήκες για την αποθήκευση και τη συντήρηση.

Ποιότητα που
ξεπερνά ακόμα
και ένα κελάρι
κρασιών.

Για να διατηρήσουν αυτό που οι ειδήμονες εκτιμούν, τα ψυγεία κρασιών Liebherr διαθέτουν ορισμένα εξαιρετικά χαρακτηριστικά. Όχι μόνο ταιριάζουν με τα κελάρια κρασιού όσον αφορά τα πέντε βασικά στοιχεία για την τέλεια αποθήκευση, αλλά τα ξεπερνούν, χάρη στην τεχνογνωσία μας.

Φροντίζουμε για κάθε λεπτομέρεια.



1

Σταθερή θερμοκρασία

*Μην αλλάζετε ποτέ τη θερμοκρασία,
μέχρι να έρθει η τέλεια στιγμή.*

Οι σταθερές θερμοκρασίες
προστατεύουν τον χαρακτήρα του
κρασιού.



Temp
Protect
Plus

Τα ψυγεία κρασιού Liebherr ελέγχουν τη
θερμοκρασία δύο φορές με το TempProtect Plus.



Διπλή προστασία

Με το TempProtect Plus, τα ψυγεία κρασιού μετρούν συνεχώς τη θερμοκρασία μέσω δύο αισθητήρων. Η λειτουργία αυτή προσφέρει διπλή σιγουριά ότι τα κρασιά προστατεύονται από τις διακυμάνσεις θερμοκρασίας.



Στα κρασιά αρέσει η σταθερότητα. Κατά την αποθήκευσή τους, μια σταθερή θερμοκρασία μεταξύ +10 °C και +14 °C είναι ιδανική. Αυτό επιτρέπει στο κρασί να ωριμάσει υπομονετικά μέχρι να έρθει η ώρα να αποκαλύψει την πλήρη δυναμική του. Σε αυτό το σημείο μπαίνει στο παιχνίδι μια άλλη θερμοκρασία: η ιδανική θερμοκρασία κατανάλωσης.



Ιδανική θερμοκρασία κατανάλωσης

Η θερμοκρασία κατανάλωσης έχει καθοριστική σημασία για τη γεύση του κρασιού. Τα κόκκινα κρασιά καταναλώνονται σε θερμότερη θερμοκρασία επειδή περιέχουν περισσότερες τανίνες. Οι τανίνες αντιδρούν με το οξυγόνο ταχύτερα σε υψηλότερες θερμοκρασίες. Στα ψυγεία για τη συντήρηση κρασιών, τα οποία διαθέτουν δύο ή τρία διαμερίσματα, τα διάφορα κρασιά μπορούν να αποθηκεύονται τέλεια στις αντίστοιχες θερμοκρασίες κατανάλωσης. Κάθε διαμέρισμα μπορεί να ρυθμιστεί ανεξάρτητα μεταξύ +5 °C και +20 °C, εξασφαλίζοντας πραγματικά ευέλικτη χρήση της συσκευής. Η οθόνη δείχνει πάντα την τρέχουσα θερμοκρασία και προσφέρει έτσι πλήρη έλεγχο.

Ποια είναι η σωστή θερμοκρασία σερβιρίσματος;



Για λευκό κρασί;

Για ένα απλό, ζωντανό λευκό κρασί, συνιστάται χαμηλή θερμοκρασία σερβιρίσματος (8 °C - 10 °C). Τα πιο σύνθετα και πιο γεμάτα λευκά κρασιά μπορούν να σερβιριστούν ελαφρώς πιο ζεστά. Το ίδιο ισχύει και για τους αφρώδεις οίνους: οι απλούστερες σαμπάνιες και αφρώδεις οίνοι πρέπει να σερβίρονται με απλή ψύξη, ενώ οι υψηλότερης ποιότητας μπορούν να σερβιριστούν λίγο πιο ζεστά.



Για ροζέ;

Η ιδανική θερμοκρασία σερβιρίσματος για τα ροζέ είναι πολύ κοντά σε εκείνη των λευκών κρασιών. Τα φρουτώδη αρώματα και ο φρέσκος ουρανίσκος ενός ροζέ ενισχύονται από μια θερμοκρασία μεταξύ 8 °C και 10 °C.



Για κόκκινο κρασί;

Για τα νεαρά, ελαφριά και φρουτώδη ερυθρά κρασιά συνιστάται ελαφρώς χαμηλότερη θερμοκρασία. Στα ώριμα κρασιά, οι τανίνες είναι πιο λεπτές και απαλές και τα πολύπλοκα αρώματα μπορούν να αναπτυχθούν. Αυτά τα αρώματα αναδεικνύονται σε ελαφρώς υψηλότερες θερμοκρασίες (περίπου 16 °C για ένα κρασί Βουργουνδίας και 18 °C για ένα Bordeaux).

17 °C – 18 °C

Για Bordeaux

15 °C – 16 °C

Για κόκκινο Burgundy

10 °C – 14 °C

Για πιο ελαφριά και φρουτώδη κόκκινα κρασιά Beaujolais

10 °C – 12 °C

Για πιο σύνθετα και με πιο γεμάτο σώμα λευκά κρασιά και σπάνιες premium σαμπάνιες

8 °C – 10 °C

Για ροζέ, καθώς και για ξηρά και ελαφριά λευκά κρασιά και αφρώδη κρασιά

7 °C – 9 °C

Για ιδιαίτερα φρουτώδη και γλυκά λευκά κρασιά

Μετάγγιση – μια φιλοσοφία

Όπως υποδηλώνει και ο τίτλος, υπάρχει μεγάλη ποικιλία απόψεων σε αυτό το θέμα. Πολλές από αυτές σχετίζονται με την προσωπική εμπειρία και απαιτούν μεγάλη ευαισθησία.



Το πιο σημαντικό είναι να γίνει η διάκριση μεταξύ της μετάγγισης ενός κρασιού και του αερισμού του. Τα νεαρά, ταννικά κρασιά αερίζονται ρίχνοντάς τα σε μια βολβοειδή καράφα. Το επιπλέον οξυγόνο τα κάνει λίγο πιο μαλακά και πιο προσιτά. Κατά το decanting, από την άλλη πλευρά, το κρασί χύνεται προσεκτικά σε μια καράφα μπροστά από μια πηγή φωτός. Το τελευταίο τρίτο αφήνει πίσω του ένα σκούρο υπόλειμμα στον ώμο της φιάλης – το ίζημα. Το κόλπο είναι να το διαχωρίσετε από το υπόλοιπο κρασί και να βεβαιωθείτε ότι παραμένει στη φιάλη. Τα παλαιότερα κρασιά απαιτούν ιδιαίτερη προσοχή κατά τη διάρκεια της μετάγγισης. Το οξυγόνο μπορεί μερικές φορές να καταστρέψει το λεπτό άρωμα, ακόμη και πριν το κρασί χυθεί στο ποτήρι. Από την άλλη πλευρά, το οξυγόνο έχει πολύ θετική επίδραση στα πολύπλοκα, πολυεπίπεδα λευκά κρασιά. Ιδιαίτερα τα κρασιά που έχουν ωριμάσει σε δρύινα βαρέλια ή τα κρασιά με ιδιαίτερα οрукτά αρώματα αναδεικνύονται πραγματικά μόνο με τη ζεστασιά και τον αέρα.

SommelierBoard

Το απόλυτο highlight στους κλιματιζόμενους θαλάμους κρασιού μας. Διαθέτουν ό,τι χρειάζεται για να αναδείξετε τα κρασιά σας και ό,τι χρειάζεστε για τη μετάγγιση: μία βάση παρουσίασης φιαλών από ανοξείδωτο ατσάλι, ένα ξύλινο κουτί για τα σκεύη μετάγγισης και χώρο για άδεια ποτήρια κρασιού και μια καράφα.



Σωστή υγρασία



*Οι ανθεκτικοί, υγιείς φελλοί είναι απαραίτητοι
για τη μακροχρόνια αποθήκευση.*

Η σωστή υγρασία διατηρεί τους
φελλούς ευλύγιστους για την
προστασία του κρασιού.



Humidity
Select

Humidity
Control

Με το HumiditySelect ή το HumidityControl,
η υγρασία στα ψυγεία κρασιών Liebherr μπορεί
να ρυθμιστεί ξεχωριστά.

Ο φελλός είναι ένα συναρπαστικό φυσικό προϊόν και, για να διασφαλιστεί ότι ο φελλός παραμένει αρκετά ελαστικός ώστε να κάνει τη δουλειά του ως αναπνεύσιμη σφραγίδα, η σωστή υγρασία του αέρα είναι απαραίτητη. Αυτή κυμαίνεται γενικά μεταξύ 50 και 80 τοις εκατό σχετικής υγρασίας.



Υγρασία που διατηρεί τη γεύση

Εάν το επίπεδο υγρασίας πέσει κάτω από το 50 τοις εκατό, ο φελλός θα συρρικνωθεί στο λαιμό της φιάλης, επιτρέποντας στο οξυγόνο να εισέλθει. Αυτό θα έχει ως αποτέλεσμα την οξείδωση του κρασιού και τις ανεπιθύμητες αλλαγές στη γεύση και το χρώμα, σφάλμα του κρασιού που μπορεί να αποφευχθεί.

Μην αφήσετε τους φελλούς σας να σπάσουν.

Με το HumiditySelect, η υγρασία μπορεί να ρυθμιστεί σε δύο βαθμίδες: Βασική ή Υψηλή. Στα μοντέλα με HumidityControl, αυτή η λειτουργία επιτρέπει τη ρύθμιση της υγρασίας από 50% έως 80% RH*, και εμφανίζει συνεχώς την τρέχουσα τιμή. Εάν η τιμή πέσει κάτω από 50% RH*, η συσκευή το υποδεικνύει.

*Σε οικιακά περιβάλλοντα, όπως σε πολύ ξηρά ή κρύα κελάρια, συνιστούμε να επιλέξετε το σύστημα με το εξατομικευμένο κουτί νερού από την γκάμα των αξεσουάρ μας.

Οξείδωση

Το οξυγόνο είναι ζωτικής σημασίας για το κρασί, αλλά η υπερβολική ποσότητά του προκαλεί οξείδωση, η οποία οδηγεί σε θαμπό άρωμα και αλλαγές στο χρώμα. Οι αμπελουργοί χρησιμοποιούν διοξείδιο του θείου για να σταματήσουν την οξείδωση στο βαρέλι. Η αργή οξείδωση στις φιάλες είναι επιθυμητή- η ταχύτερη οξείδωση υποδηλώνει σφάλματα του κρασιού ή λανθασμένη αποθήκευση.

Προηγμένη οξείδωση

Η οξείδωση εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από την ηλικία του κρασιού. Στα νεαρά κρασιά η οξείδωση αποτελεί ελάττωμα, αλλά στα παλαιότερα κρασιά αποτελεί μέρος της φυσικής διαδικασίας ωρίμανσης. Η προχωρημένη οξείδωση υποδηλώνεται από τη γεύση ακεταλδεϋδης, η οποία παράγει μια αιχμηρή, μεταλλική, φρουτώδη νότα και καθιστά ακόμη και τα παλαιότερα κρασιά δυσάρεστα.

Η πολύ χαμηλή υγρασία ξηραίνει τους φελλούς, προκαλεί εξάτμιση από τις φιάλες και οδηγεί σε πρόωρη αλλοίωση.



Άνοιγμα αφρωδών οίνων: η τέλεια μέθοδος.



Κόψιμο

Παρόλο που τα περισσότερα αφρώδη κρασιά έχουν διάτρηση ή λωρίδα για να σκίσετε το σφράγισμα, σας συνιστούμε να το κόψετε όμορφα στην κάτω προεξοχή, όπως θα κάνατε σε ένα μη αφρώδες κρασί, για μια πιο κομψή εμφάνιση.



Ασφάλεια

Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε το ένα χέρι για να αφαιρέσετε το σύρμα φελλού και το άλλο για να κρατήσετε τον φελλό με ασφάλεια σε όλη αυτή τη διαδικασία. Εάν αισθάνεστε τον φελλό να βγαίνει από το μπουκάλι ενώ αφαιρείτε το σύρμα, καλύτερα να αφήσετε το σύρμα πάνω στον φελλό για το άνοιγμα. Διαφορετικά, βγάλτε το – ενώ εξακολουθείτε να κρατάτε τον φελλό με ασφάλεια.



Πετσέτα

Εάν το σύρμα που αφαιρέσατε παραμένει πάνω στον φελλό, θα πρέπει να πιάσετε το σύρμα κρατώντας μια πετσέτα, για να μην τραυματιστεί το χέρι σας από αυτό. Συνιστάται επίσης να τυλίξετε μια πετσέτα γύρω από πολύ σφιχτούς φελλούς για καλύτερη πρόσφυση.

Στρίψιμο

Για να ανοίξετε το μπουκάλι, κρατήστε το σε γωνία 45°. Αυτό θα αυξήσει την επιφάνεια στον λαιμό της φιάλης και θα εμποδίσει το κρασί να αφρίσει με την απότομη πτώση της πίεσης όταν ανοίξει το μπουκάλι. Το ένα χέρι πρέπει να κρατά τον φελλό με ασφάλεια και το άλλο χέρι πρέπει να περιστρέφει το μπουκάλι. Αυτό θα σας δώσει πολύ καλύτερη μόχλευση και έλεγχο του φελλού καθώς βγαίνει προς τα έξω.

Πίεση

Στη συνέχεια, εφαρμόστε μια κατάλληλη ποσότητα αντιπίεσης στον φελλό, έτσι ώστε να γλιστρήσει έξω από το μπουκάλι όσο πιο αργά γίνεται. Ιδανικά, θα πρέπει απλώς να ακούσετε ένα μικρό «φφφστ» και όχι ένα δυνατό «μπαμ».

Σερβίρισμα

Για να σερβίρετε το κρασί, κρατήστε τα ποτήρια σε μια ελαφριά γωνία για να μην αφρίσει το κρασί και χάσει πολύ CO₂. Γεμίστε τα ποτήρια περίπου μέχρι τα $\frac{3}{4}$.



Και μια μικρή συμβουλή: Μην στρέψετε ποτέ το μπουκάλι προς τους καλεσμένους σας ή το πρόσωπό σας!

Φυσικός φελλός ή βιδωτό καπάκι;



Συντάκτης
Frank Kämmer
Master Sommelier

Οι ειδικοί ισχυρίζονται ότι κάθε χρόνο γεμίζουν και σφραγίζονται περίπου 17 δισεκατομμύρια φιάλες κρασιού σε όλο τον κόσμο. Παράλληλα με τους παραδοσιακούς φελλούς και τα συνθετικά πλαστικά πώματα, υπάρχει μια ολοένα αυξανόμενη τάση πολλές φιάλες να σφραγίζονται με βιδωτό καπάκι. Ποιος είναι όμως ο καλύτερος τρόπος σφράγισης;

Μέχρι πριν από λίγα μόλις χρόνια, τα μπουκάλια κρασιού ήταν κυρίως σφραγισμένα με φυσικούς φελλούς και τα βιδωτά καπάκια χρησιμοποιούνταν περισσότερο για τη διατήρηση απλών κρασιών μαζικής κατανάλωσης. Τα πράγματα όμως έχουν αλλάξει και ακόμη και κρασιά υψηλής ποιότητας διατίθενται πλέον όλο και περισσότερο με βιδωτά καπάκια. Ο κύριος λόγος είναι ότι αποτρέπει οποιαδήποτε αλλοίωση από τον φελλό και διατηρεί τις αυθεντικές γεύσεις που παράγει προσεκτικά ο οινοποιός. Παλαιότερα υπήρχαν ανησυχίες ότι τα βιδωτά καπάκια μπορεί να επηρεάσουν τον τρόπο παλαίωσης του κρασιού στο μπουκάλι λόγω έλλειψης ανταλλαγής αερίων. Ωστόσο, επιστημονικές μελέτες διέψευσαν αυτούς τους φόβους. Το 2001, το Ινστιτούτο Έρευνας Οίνου της Αυστραλίας δημοσίευσε μια μελέτη που δείχνει ότι το οξυγόνο που υπάρχει στον λαιμό του μπουκαλιού και μέσα στο ίδιο το κρασί ήταν αρκετό για καλή παλαίωση. Επομένως, τα βιδωτά καπάκια δεν επηρεάζουν αρνητικά τη δυνατότητα παλαίωσης του κρασιού.



Αξιόπιστη προστασία υπεριώδους ακτινοβολίας

*Το κρασί είναι θέμα γεύσης,
αλλά και φωτισμού.*

Ο αποκλεισμός της υπεριώδους ακτινοβολίας προστατεύει το κρασί από τις ανεπιθύμητες διαδικασίες παλαίωσης.



UV
Protect

UV
Protect
Plus

Τα μοντέλα Liebherr με γυάλινες πόρτες διαθέτουν μοναδικά διπλά, ή ακόμη, και τριπλά τζάμια προστασίας υπεριώδους ακτινοβολίας.

Για αιώνες, το κρασί είχε σκιώδη παρουσία στα κελάρια. Με τα υπερσύγχρονα ψυγεία κρασιών, το κρασί λαμβάνει τώρα την προσοχή που πιστεύουμε ότι του αξίζει: άψογη παρουσίαση και απευθείας στο σπίτι. Ωστόσο, αυτό επίσης σημαίνει αυξημένη ευθύνη για την προστασία του κρασιού από τις βλαβερές επιδράσεις του φωτός.



Προστασία από την υπεριώδη ακτινοβολία

Οι υπεριώδεις ακτίνες είναι επικίνδυνες για τα κρασιά. Προκαλούν ανεπιθύμητη χημική αντίδραση, γνωστό και ως «goût de lumière». Το κρασί χάνει την ισορροπία και το άρωμά του εξαφανίζεται. Γι' αυτό τα μπουκάλια κρασιού είναι συνήθως φιμέ. Ωστόσο, το φιμέ από μόνο του δεν αρκεί αν τα μπουκάλια δεν αποθηκεύονται σε σκοτεινό μέρος.

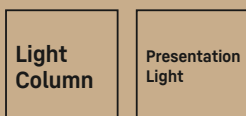
Οι υπεριώδεις ακτίνες μπορεί να συμβάλλουν στην απώλεια του αρώματος ενός κρασιού.

Προστατευμένη εσωτερική ορατότητα

Για την ελαχιστοποίηση της επίδρασης της επιβλαβούς υπεριώδους ακτινοβολίας, όλες οι γυάλινες πόρτες των ψυγείων κρασιών Liebherr έχουν κατασκευαστεί από ειδικό μονωμένο γυαλί, ανθεκτικό στην υπεριώδη ακτινοβολία. Στα μοντέλα με UV-Protect, η προστασία παρέχεται από μια ειδική κατασκευή διπλού τζαμιού με φιμέ τζάμι στο εσωτερικό και επιμεταλλωμένο τζάμι Low-E στην εξωτερική πλευρά.

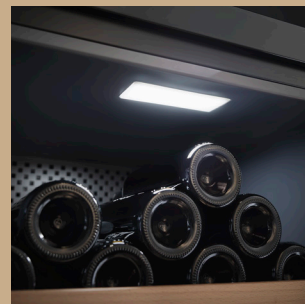
Τριπλή προστασία

Για μακροχρόνια αποθήκευση, τα μοντέλα με UVProtect Plus προσφέρουν πρωτοφανή προστασία από υπεριώδη ακτινοβολία: τρία προστατευτικά στρώματα από φιμέ τζάμι και διπλή επίστρωση μετάλλου με τεχνολογία εναπόθεσης υπό κενό (Low-E).



Ασφαλής φωτισμός

Χρησιμοποιούμε λυχνίες LED υψηλής ποιότητας για τη διασφάλιση του ομοιόμορφου φωτισμού στον εσωτερικό χώρο, επειδή το φάσμα τους δεν περιέχει επιβλαβή υπεριώδη ακτινοβολία. Επιπλέον, οι λυχνίες LED παράγουν πολύ λίγη θερμότητα, έτσι ώστε να μπορούν τα κρασιά να φωτίζονται για μεγάλα χρονικά διαστήματα χωρίς να επηρεάζεται η θερμοκρασία τους.



Παροχή καλής ορατότητας

Τα μοντέλα με μασίφ πόρτα διαθέτουν μια λυχνία LED εξοικονόμησης χώρου σε εσοχή της οροφής.



Παρουσίαση με τον καλύτερο φωτισμό

Η κολόνα φωτισμού φωτίζει ομοιόμορφα το εσωτερικό όταν η πόρτα είναι ανοιχτή. Ο φωτισμός παρουσίασης ρυθμιζόμενης έντασης αναδεικνύει τα κρασιά σας, ακόμα και όταν η πόρτα είναι κλειστή.

Πώς επηρεάζει ο φωτισμός τη γεύση του κρασιού

Είναι ευρέως γνωστό ότι το χρώμα ενός κρασιού μπορεί να επηρεάσει την αντίληψή μας για τη γεύση του. Για παράδειγμα, ένα σκούρο κόκκινο κρασί θεωρείται κατά κανόνα ότι έχει πιο έντονη γεύση από μια πιο ανοιχτόχρωμη ποικιλία, παρόλο που αυτό μπορεί να μην αντικατοπτρίζει απαραίτητα τα πραγματικά γευστικά χαρακτηριστικά. Ωστόσο, ένα εκπληκτικό συμπέρασμα από ένα πείραμα που διεξήχθη από επιστήμονες σε συνεργασία με τον αμπελώνα Allendorf στο Rheingau είναι ότι το χρώμα του φωτός περιβάλλοντος, ανεξάρτητα από το χρώμα του κρασιού, μπορεί επίσης να επηρεάσει τη γεύση του.



Το πείραμα Oestrich-Winkel

Ο διάσημος οινοποιός από το Oestrich-Winkel δημιούργησε μια περιοχή με ουδέτερα λευκά τοιχώματα στον αμπελώνα του, ώστε να μπορεί να τροποποιηθεί το χρώμα του φωτός και συνεπώς το χρώμα του κρασιού. Ανάλογα με το χρώμα, φαίνεται να αλλάζει και η αισθητηριακή αντίληψη των αρωμάτων του κρασιού.

Αλλά αυτό που ήταν ιδιαίτερα εκπληκτικό σε αυτή τη μελέτη που διεξήχθη από το Πανεπιστήμιο του Μάιντς είναι το γεγονός ότι απλώς το φως περιβάλλοντος, ανεξάρτητα από το πραγματικό χρώμα του κρασιού, μπορεί να επηρεάσει την αντίληψη της γεύσης. Η γευσίγνωσία του κρασιού έγινε από μαύρα ποτήρια, τα οποία έκρυβαν το χρώμα του. Υπό κόκκινο φως περιβάλλοντος, το κρασί είχε τέτοια ανταπόκριση που οι συμμετέχοντες ήταν πρόθυμοι να πληρώσουν πάνω από ένα ευρώ περισσότερο για ένα μπουκάλι Riesling παρά για το ίδιο κρασί υπό πράσινο φως.



Αν κάποιος δοκιμάσει ένα ποτήρι Riesling από την περιοχή Rheingau υπό ουδέτερο φως, έχει γεύση βερίκοκου, ροδάκινου και εσπεριδοειδών, όπως είναι αναμενόμενο.



Ωστόσο, αν το φως αλλάξει σε κόκκινο, ο δοκιμαστής εντοπίζει ξαφνικά μούρα ή κεράσια στο μπουκέτο του κρασιού – ένα εκπληκτικό αποτέλεσμα!



Στο πράσινο φως, από την άλλη πλευρά, το Riesling γίνεται ξαφνικά αισθητή η γεύση λαχανικών και βοτάνων.



Υπό μπλε φως, έχει ακόμη και έντονα όξινη και στυφή γεύση.

Καθαρός αέρας

Υπάρχει ένα ειδικό
συστατικό για την
ωρίμανση: ο αέρας.

Χάρη στη μη εισχώρηση ξένων οσμών, η
γεύση του κρασιού δεν αλλοιώνεται.



Fresh
Air

Το φίλτρο ενεργού άνθρακα FreshAir στα
ψυγεία κρασιών Liebherr εξουδετερώνει τις
ξένες οσμές.

Είναι πάντα θαυμάσια όταν ανοίγετε ένα μπουκάλι, γεμίζετε το πρώτο ποτήρι και το κρασί αποκαλύπτει τα πλήρη χαρακτηριστικά του. Για να διασφαλιστεί η ανάδειξη των μοναδικών αρωμάτων, η προστασία από εξωτερικές οσμές είναι εξαιρετικά σημαντική.

Στο κρασί μπορούν να μεταφερθούν οσμές από τον αέρα περιβάλλοντος και να το αλλοιώσουν.



Βέλτιστη ποιότητα αέρα

Οι φυσικοί φελλοί είναι ιδανικοί για μακροχρόνια αποθήκευση και ωρίμανση του κρασιού. Ο αέρας διεισδύει μέσα από τα κύτταρα του φελλού στο μπουκάλι. Ωστόσο, αυτό επιτρέπει να μεταφερθούν στο κρασί οσμές από τον αέρα περιβάλλοντος και να επηρεάσουν αρνητικά την ποιότητά του.



Σταθερά φρέσκος αέρας

Για να αποθηκεύεται το κρασί σας με βέλτιστη ποιότητα αέρα, όλα τα ψυγεία κρασιών Liebherr διαθέτουν φίλτρο ενεργού άνθρακα.



Εύκολη αντικατάσταση

Το φίλτρο ενεργού άνθρακα εύκολης αντικατάστασης δεσμεύει με αξιοπιστία κάθε είδους οσμές. Κάθε έξι μήνες, η συσκευή σας υπενθυμίζει να αλλάξετε το φίλτρο.



Απολύτως καμία μυρωδιά

Η Liebherr χρησιμοποιεί μόνο υλικά ύψιστης ποιότητας. Για παράδειγμα, τα ράφια από φυσικό ξύλο οξιάς, οι άοσμες βαφές και τα πλαστικά μέρη, όπως αυτά που χρησιμοποιούνται στις τσιμούχες πορτών, διασφαλίζουν καθαρό αέρα για τα κρασιά σας.

*Δεν γευόμαστε το κρασί,
το μυρίζουμε.*

Οι αισθήσεις μας μας παίζουν
παιχνίδια, γιατί στην πραγματικότητα
μυρίζουμε περίπου το 80 τοις εκατό
των γεύσεων. Τα αρώματα ταξιδεύουν
στον ρινικό βλεννογόνο μέσω του
φάρυγγα.



Τα τέσσερα αρώματα του κρασιού

Μια ήπια, πρώτη μυρωδιά στο ποτήρι χωρίς αυτό να γέρνει. Τα φρουτώδη πρωτογενή αρώματα θα κατακλύσουν τη μύτη και θα δώσουν μια αρχική εντύπωση της φρουτώδους γεύσης και του αρώματος του κρασιού.

Αφού ανακινήσετε κυκλικά το κρασί, ο αερισμός θα απελευθερώσει το μπουκέτο. Τα αρώματα θα γίνουν πιο έντονα, το κρασί θα φανερωθεί και θα πάρετε μια πρώτη γεύση από την ποιότητα και την πολυπλοκότητα του κρασιού. Εάν υπάρχουν ελαττώματα (π.χ. με τον φελλό), θα γίνουν τώρα πολύ εμφανή.

Η πρώτη βουλιά ρέει πάνω στα χείλη. Η επίδραση της θερμότητας κάνει τα αρώματα πιο έντονα και ταξιδεύουν μέσω μιας σύνδεσης από τον ρινοφάρυγγα στη ρινική κόγχη στον ρινικό βλεννογόνο, όπου τα αρώματα γίνονται πλέον ιδιαίτερα αντιληπτά.

Μια τελευταία μυρωδιά από το άδειο ποτήρι θα ενισχύσει τα αρώματα και έπειτα αποχαιρετούμε το κρασί. Σε αυτό το σημείο, μπορούμε συχνά να αντιληφθούμε εντελώς νέα αρώματα.

Μην ενοχλείτε

*Η ήρεμη ωρίμανση του κρασιού
δεν είναι απλή υπόθεση.*

Η αποφυγή δονήσεων επιτρέπει στο
κρασί να ωριμάσει ανενόχλητο.



Vibrate
Safe

Τα ψυγεία κρασιών Liebherr διαθέτουν σύστημα
ψύξης πλήρους μόνωσης δονήσεων.

Υπάρχει λόγος που οι φωτογραφίες κρασιών σε κελάρια εκπέμπουν μια ευχάριστη ηρεμία: η υπόγεια θέση τους αποτρέπει αποτελεσματικά τους κραδασμούς. Επίσης είναι καλό, διότι οι κραδασμοί επιταχύνουν τη διαδικασία παλαίωσης του κρασιού.

Οι κραδασμοί από μηχανήματα, οχήματα ή περαστικούς μπορούν να ενοχλήσουν το ίζημα στον πυθμένα του μπουκαλιού. Αυτή η αναστάτωση αυξάνει την αντίδραση των επιμέρους ουσιών στο κρασί, γεγονός που επιδρά αρνητικά στην ποιότητά του. Οι μηχανικοί μας επινόησαν καινοτόμες λύσεις για να αναδημιουργήσουν αυτό το γαλήνιο περιβάλλον στο σπίτι.



Λείο και άνετο

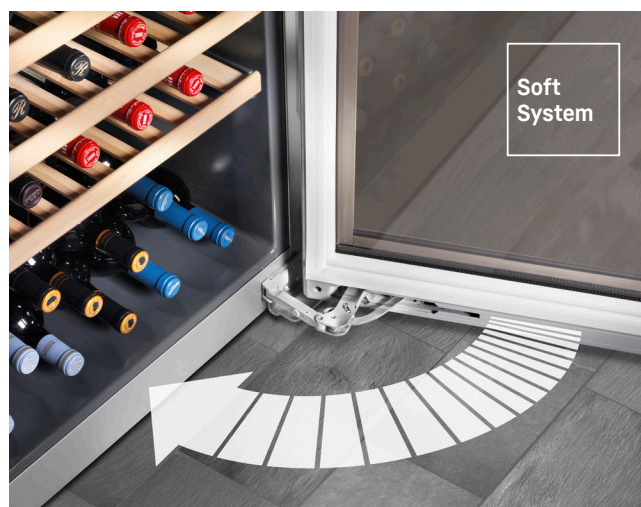
Σε επιλεγμένα μοντέλα, τα ξύλινα ράφια εδράζονται σε τηλεσκοπικές ράγες. Αυτό διασφαλίζει την καλή ορατότητα και την εύκολη πρόσβαση στα πίσω μπουκάλια.



Τα ράφια από φυσικό ξύλο δεν έχουν μόνο ωραία όψη, αλλά συμβάλλουν και στη βέλτιστη αποθήκευση του κρασιού.

Η δύναμη υπάρχει στην ηρεμία.

Οι ειδικά σχεδιασμένοι συμπίεστές εξαιρετικά χαμηλών κραδασμών διασφαλίζουν την ήρεμη αποθήκευση στα ψυγεία κρασιών Liebherr. Ολόκληρο το σύστημα ψύξης εγκαθίσταται με επένδυση, για την αποτροπή μετάδοσης επιβλαβών κραδασμών. Η πιο αισθητή επίδραση είναι η ήσυχη λειτουργία των ψυγείων κρασιών Liebherr.



Απαλό κλείσιμο

Ο μηχανισμός SoftSystem για απαλό κλείσιμο κλείνει αυτόματα την πόρτα από μια γωνία ανοίγματος περίπου 45° στις αυτόνομες συσκευές και από μια γωνία ανοίγματος 30° στις πλήρως εντοιχιζόμενες συσκευές.



Σοφιστικές και ευέλικτες

Το ράφι παρουσίασης -εδώ φαίνεται στο ελεύθερο μοντέλο της σειράς Vinidor- αναδεικνύει κομψά εκλεκτά κρασιά διατηρώντας παράλληλα τα ανοιχτά μπουκάλια ακριβώς στη σωστή θερμοκρασία.



Βέλτιστη θέση

Το κρασί μπορεί να ωριμάσει ήρεμα σε σταθερά, χειροποίητα ξύλινα ράφια. Αυτά τα ράφια είναι ιδανικά σχεδιασμένα για την ασφαλή αποθήκευση μπουκαλιών Bordeaux, ενώ μπορούν να τοποθετηθούν εύκολα και άλλα σχήματα μπουκαλιών. Όταν τα μπουκάλια είναι τοποθετημένα ακριβώς το ένα δίπλα στο άλλο, τότε μπορείτε να εκμεταλλευτείτε πλήρως τον όγκο της συσκευής.

Οι απεικονιζόμενες λεπτομέρειες εξαρτώνται από το εκάστοτε μοντέλο. Δείτε την κατανομή στον εξοπλισμό της σειράς.



Κατάλληλο για μπουκάλια (σχεδόν) κάθε μεγέθους

Προσαρμοσμένα ράφια πανεύκολα: οι αποσπώμενες λωρίδες στα ξύλινα ράφια FlexFit μπορούν να χωρέσουν κάθε μπουκάλι, ακόμα και τα magnum. Χάρη στην ατομική τοποθέτηση των λωρίδων στο πλαίσιο, όλα τα μπουκάλια αποθηκεύονται με ασφάλεια και οι συλλογές κρασιών των πελατών σας φαίνονται πιο τακτοποιημένες από ποτέ.

Το εκλεκτό κρασί συνήθως δεν αγοράζεται για άμεση κατανάλωση, αλλά για αποθήκευση μέχρι να προκύψει η κατάλληλη περίσταση ή απλά για να θαυμάσετε το κομψό σχήμα του μπουκαλιού, την υπόσχεση της ετικέτας του και την οπτική προσμονή του περιεχομένου του. Ανεξάρτητα από το μέγεθος και το σχήμα των μπουκαλιών της συλλογής σας, κάθε ένα πρέπει τελικά να αποθηκευτεί με ασφάλεια. Αυτή η ευελιξία είναι ιδιαίτερα σημαντική για εμάς σε όλες τις συσκευές κρασιών μας.

Μπουκάλια Burgundy

Χρησιμοποιήθηκε για πρώτη φορά από τους οινοποιούς στη Βουργουνδία, αλλά χρησιμοποιείται από καιρό για ποικιλίες Burgundy εκτός της περιοχής.



Μπουκάλι Bordeaux

Το μπουκάλι «Bordelaise» ήταν πιθανώς η απάντηση των οινοποιών του Μπορντό στη δημοτικότητα του μπουκαλιού Burgundy. Για να τα διαχωρίσουν, το κρασί Bordeaux εμφιαλώθηκε σε ένα πιο ίσιο μπουκάλι. Δεν είναι το πιο κοινό σχήμα μπουκαλιού κρασιού.

Μέγεθος μπουκαλιού Bordeaux (0,75 l)

Όλες οι προδιαγραφές της Liebherr αναφορικά με τη χωρητικότητα μπουκαλιών αφορούν αυτές τις διαστάσεις.

Μπουκάλι σαμπάνιας

Ένα μπουκάλι με παχύ τοίχωμα χρησιμοποιείται για να αντέχει καλύτερα τις συνθήκες πίεσης κατά τη διάρκεια της ζύμωσης στη φιάλη. Το κυρτό κάτω μέρος συμβάλλει επίσης στη σταθερότητα, κατανέμοντας την πίεση πιο ομοιόμορφα στα τοιχώματα.



Μπουκάλι Schlegel

Το ιδιαίτερα λεπτό μπουκάλι χρησιμοποιείται κυρίως για τα Riesling. Αναφέρεται επίσης και ως μπουκάλι hock και είναι ο τύπος μπουκαλιού για λευκό κρασί που χρησιμοποιείται συχνότερα στις γερμανόφωνες χώρες.

Magnum

Στο 1,5 λίτρο, ένα magnum έχει διπλάσια χωρητικότητα από ένα τυπικό μπουκάλι κρασιού. Αλλά δεν είναι μόνο η ελκυστική του εμφάνιση: ο μεγάλος όγκος του επιβραδύνει επίσης τη διαδικασία ωρίμανσης.



Bocksbeutel

Αυτό το εξαιρετικά βολβώδες μπουκάλι είναι χαρακτηριστικό της αμπελουργικής περιοχής της Φραγκονίας. Εφευρέθηκε εκεί τον 18ο αιώνα και χρησιμοποιείται ακόμα και σήμερα – ειδικά για την εμφιάλωση του Silvaner.

Ακόμα και τα magnum χωράνε σε επιλεγμένα ψυγεία κρασιών Liebherr

Τυρί και κρασί – ο τέλειος συνδυασμός

Οι πραγματικοί γευσιγνώστες, δεν διανοούνται να απολαύσουν ένα κομμάτι τυρί χωρίς ένα ποτήρι κρασί. Ωστόσο, η πεποίθηση ότι ένα «ωραίο ποτήρι κόκκινο κρασί» συμπληρώνει τέλεια κάθε τυρί μπορεί μερικές φορές να αποδειχθεί μύθος – γιατί δεν ταιριάζει κάθε τυρί με κάθε κρασί. Μπορούμε να σας καθοδηγήσουμε για το ποιοι τύποι κρασιού συνδυάζονται καλύτερα με brie, gouda και άλλα.



Κατσικίσιο τυρί, κρέμα τυρί και τυρί σε άλμη

Τα όξινα τυριά, όπως το κατσικίσιο τυρί, το τυρί κρέμα ή η φέτα, απαιτούν ένα εξίσου φρέσκο κρασί και με χαρακτηριστική οξύτητα. Για αυτόν τον λόγο ταιριάζουν καλύτερα τα νεότερα και πιο ζωηρά λευκά κρασιά με έντονη φρουτώδη γεύση, όπως το Sauvignon Blanc ή τα ξηρά Riesling, αλλά και οι σαμπάνιες μπορούν να τα συνοδεύσουν γευστικά. Πιο ώριμα κατσικίσια ή πρόβεια τυριά, καθώς και πιο έντονα τυριά κρέμα, ταιριάζουν επίσης πολύ με ένα ροζέ με έντονα χαρακτηριστικά.



Μαλακά τυριά

Τα μαλακά τυριά, όπως το camembert, το brie και το taleggio είναι εξαιρετικά συνοδευτικά για φρουτώδη, ισορροπημένα κόκκινα κρασιά με λιγότερες ταννίνες. Τα pinot noir είναι ιδανικά, αλλά ένα ήπιο Dolcetto από το Piedmont, ένα φρουτώδες Zweigelt ή ένα Gamay είναι εξίσου καλά. Η ηλικία παίζει επίσης ρόλο: τα νεότερα μαλακά τυριά συνδυάζονται ωραία με νεαρά κόκκινα κρασιά που έχουν πιο φρέσκο, φρουτώδες άρωμα. Τα πολύπλοκα κρασιά συμπληρώνουν τις ώριμες ποικιλίες τυριών, ενώ τα κρεμώδη, ήπια μαλακά τυριά εναρμονίζονται όμορφα με ήπια λευκά κρασιά, όπως ένα υπέροχο Chardonnay.



Ημίσκληρα τυριά σε φέτες

Τα καλά δομημένα κόκκινα κρασιά όπως το Cabernet, το Merlot ή το Tempranillo, αποτελούν το τέλειο συμπλήρωμα για τα ημίσκληρα τυριά. Τα περισσότερα από αυτά τα τυριά είναι ευέλικτα και συνδυάζονται καλά με διαφορετικές ποικιλίες κόκκινου κρασιού. Ισχύει και το αντίθετο, καθώς τα κρασιά που είναι πλούσια σε ταννίνες μπορούν να ωφεληθούν από το πώς η πρωτεΐνη του τυριού μετριάξει ευχάριστα και ολοκληρώνει την έντονη γεύση της ταννίνης. Επομένως, το κλασικό ποτήρι κόκκινου κρασιού με το τυρί λειτουργεί καλύτερα και πιο σταθερά σε αυτόν τον συνδυασμό.



Σκληρό τυρί

Καθώς ωριμάζουν, τα σκληρά τυριά μπορεί να γίνουν πολύ πιο αλμυρά (πεκορίνο ή Sbrinz), αλλά επίσης πιο γλυκά (Mimolette ή old gouda) ή πιο πλούσια σε πρωτεΐνη (παρμεζάνα ή Grana Padano). Κανένα από αυτά δεν ταιριάζει ιδιαίτερα με τη δομή των κόκκινων κρασιών. Αντίθετα, συνιστώνται κρασιά με άφθονο χαρακτήρα, μικρότερη οξύτητα ή υπολειπόμενη γλυκύτητα. Ορισμένοι ιδανικοί συνδυασμοί είναι τα τυριά Comté και vin jaune από τα Jura, Gruyère και Grand Cru Chasselas από την Ελβετία ή τα ώριμα Riesling Spätlese και Mimolette.



Τυριά που έχουν ωριμάσει με επίχρισμα

Τα τυριά που έχουν ωριμάσει με επίχρισμα όπως το γαλλικό Livarot, το γερμανικό και το βελγικό Romadur και το Mondseer από την Αυστρία είναι μερικά από τα κρασιά που συνδυάζονται δυσκολότερα με ένα κατάλληλο κρασί. Όταν αυτά τα τυριά είναι πλήρως ώριμα, η πικάντικη γεύση τους καταστρέφει κάθε άρωμα κόκκινου κρασιού. Επομένως, τα εκφραστικά λευκά κρασιά, όπως ένα γερμανικό Traminer, ένα αυστραλιανό Viognier ή ένα λευκό Châteauneuf-du-Pape, ταιριάζουν καλύτερα. Ένας κλασικός συνδυασμός είναι το Munster και ένα αλσατικό Gewürztraminer.



Μπλε τυρί

Οι αλμυρές νότες του μπλε τυριού απαιτούν έντονα κρασιά με άφθονο χυμό και βάθος. Αυτή η κατηγορία περιλαμβάνει συμπυκνωμένα κρασιά Shiraz και ποικιλίες με γεμάτα σώματα από τη νότια Ιταλία ή την Ισπανία. Τα πιο έντονα, αλμυρά τυριά, όπως το ροκφόρ, το stilton ή η gorgonzola riccante συνδυάζονται καλύτερα με γλυκά κρασιά όπως το Beerenauslese της Γερμανίας, αλλά ταιριάζουν επίσης με κρασιά λικέρ τύπου port, των οποίων η γλυκύτητα μετριάξει ευχάριστα τις αλμυρές νότες του τυριού.

Καλαίσθητη παρουσίαση

Το κύριο μέλημα των συσκευών μας, είναι η άψογη προστασία της ποιότητας των κρασιών σας. Ωστόσο, πιστεύουμε επίσης ότι τα εκλεκτά κρασιά πρέπει να έχουν την κατάλληλη παρουσίαση. Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο εργαζόμαστε αποκλειστικά με υλικά υψηλότερης ποιότητας, όπως ανοξείδωτο ατσάλι ή ξύλο οξιάς, και προσπαθούμε να δημιουργήσουμε μια κομψό περιβάλλον με τις λύσεις φωτισμού μας. Αυτό σημαίνει ότι τα ψυγεία αποθήκευσης και οι συντηρητές κρασιών μας ταιριάζουν κομψά και διαχρονικά σε κάθε εσωτερικό χώρο.



Απολαύστε τη σιωπή.

Επιπλέον, οι συντηρητές κρασιών μας έχουν σχεδιαστεί για να παράγουν πολύ χαμηλή στάθμη θορύβου. Ακόμα κι αν διαβάζετε, ο πιο δυνατός θόρυβος που θα ακούτε θα είναι το θρόισμα των σελίδων.



WPgbi 7483 Vinidor Selection



2
Zones

3
Zones

Με δύο ή τρεις ξεχωριστές ζώνες θερμοκρασίας που μπορούν να ρυθμιστούν με ακρίβεια σε θερμοκρασία μεταξύ +5 °C και +20 °C, οι συντηρητές κρασιών μας προσφέρουν μέγιστη ευελιξία χρήσης. Αυτό σημαίνει ότι τα κόκκινα κρασιά, τα λευκά κρασιά και οι σαμπάνιες φυλάσσονται σε μία μόνο συσκευή και ταυτόχρονα σε ιδανική, ξεχωριστή για τον κάθε τύπο κρασιού θερμοκρασία, με τις τρεις διαφορετικές ζώνες θερμοκρασίας.



SommelierBoard

Ένα από τα σημαντικότερα χαρακτηριστικά των συντηρητών κρασιών μας. Διαθέτει ό,τι χρειάζεται για να αναδείξετε τα κρασιά σας και περιλαμβάνει όλα όσα χρειάζεστε για τη μετάγγιση: μια βάση παρουσίασης μπουκαλιών από ανοξείδωτο ατσάλι, ένα ξύλινο κουτί για τα σκεύη μετάγγισης, μια βάση για άδεια ποτήρια κρασιού και μια κανάτα.

Κομψός και διαχρονικός εντοιχισμός



**Black
Steel**

BlackSteel στον εσωτερικό χώρο

Η εντυπωσιακή μαύρη επιφάνεια BlackSteel προσθέτει αυτό το «κάτι ξεχωριστό» στο εσωτερικό των συντηρητών κρασιών μας. Το εσωτερικό πίσω τοίχωμα εξασφαλίζει επίσης ισορροπημένη κυκλοφορία αέρα και τέλεια ελεγχόμενη υγρασία.

EWTTg3583 Vinidor



Μπορείτε να μάθετε περισσότερα για την ευρεία γκάμα ψυγείων κρασιών για αποθήκευση και συντήρηση στη διεύθυνση home.liebherr.com/wine ή επικοινωνώντας με εξειδικευμένα καταστήματα Liebherr.

Οι απεικονιζόμενες λεπτομέρειες εξαρτώνται από το εκάστοτε μοντέλο. Δείτε την κατανομή στον εξοπλισμό της σειράς.

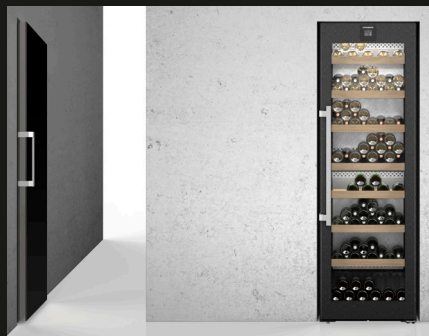
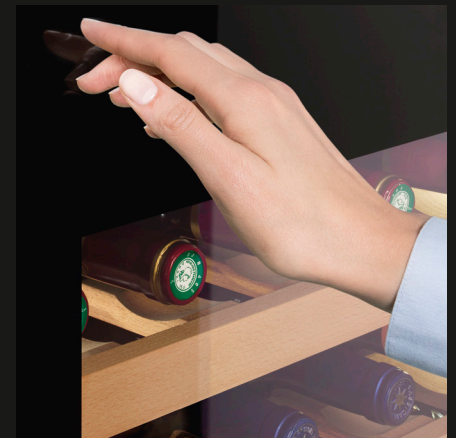


Όταν η λειτουργικότητα συναντά την κομψότητα

Όλα τα μοντέλα της σειράς Vinidor Selection διαθέτουν κατακόρυφη χωνευτή λαβή που εκτείνεται σε όλο το μήκος, επιτρέποντας εργονομικό και άνετο άνοιγμα από οποιαδήποτε θέση. Τα μοντέλα με το οπτικά διακριτή λαβή ενσωματώνονται ιδιαίτερα αρμονικά σε κουζίνες χωρίς λαβές και χώρους καθιστικού-τραπεζαρίας.

Tip Open

Η καινοτόμα τεχνολογία TipOpen στα ενσωματωμένα ψυγεία κρασιών μας είναι ιδανική για τοποθετημένες κουζίνες χωρίς λαβές. Η γυάλινη πόρτα ανοίγει κατά αρκετά εκατοστά με ένα πάτημα. Εάν δεν ανοίξετε την πόρτα περισσότερο εντός 3 δευτερολέπτων, το SoftSystem την κλείνει πάλι..



InteriorFit. Απόλυτη εφαρμογή.

Αξιοποιήστε κομψά τις εσοχές στο σπίτι σου. Το InteriorFit σάς επιτρέπει να αξιοποιείτε στο έπακρο τον χώρο στην κουζίνα ή την τραπεζαρία σας με τους συντηρητές κρασιών μας, καθώς δεν χρειάζεστε κενό χώρο στο πλάι για αερισμό δίπλα στους τοίχους ή τα έπιπλα. Μόνο η πόρτα φαίνεται, όλα τα άλλα είναι κρυφά.

Light Tower

Light Column

Presentation Light

Και εγένετο φως

Η κάθετη κολόνα φωτισμού LED τοποθετημένη στη μία ή και στις δύο πλευρές, δημιουργεί μια μοναδική ατμόσφαιρα και προσφέρει τέλεια θέα στα κρασιά. Το ρυθμιζόμενο φως παρουσίασης, το οποίο αναδεικνύει με μαεστρία τα κρασιά, ακόμη και όταν η πόρτα είναι κλειστή.



WKes 653

ZKes 453



Οι συσκευές μικρού μεγέθους μας παρέχουν ψύξη ειδικών απαιτήσεων. Το ψυγείο είναι ιδανικό για την παρουσίαση ενός μικρού αριθμού μπουκαλιών κρασιού. Τα πολύτιμα πούρα αποθηκεύονται σε ιδανικές συνθήκες στον υγραντήρα.



Συρτάρι σκευών

Το πρακτικό συρτάρι σκευών του μοντέλου WKes 653 προορίζεται για τη φύλαξη των αξεσουάρ κρασιού ή για την αποθήκευση συνοδευτικών, όπως σοκολάτες, που καταναλώνονται μαζί με το κρασί που σερβίρεται, στη σωστή θερμοκρασία.

Wine

Επισκόπηση μοντέλου

← 43 →



Κρασί

WKes 653

Χωρητικότητα φιάλης

μέγ. 12

Αριθμός ζωνών
θερμοκρασίας

1 ζώνη

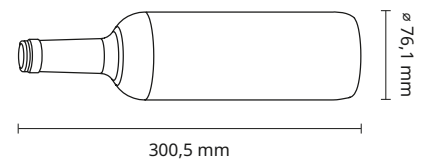
Ύψος συσκευής

61 cm

Στάθμη ηχητικής ισχύος

37 db(A)

Κατηγορία ενεργειακής
απόδοσης



Μέγεθος μπουκαλιού Bordeaux (0,75 l)

Όλες οι προδιαγραφές αναφορικά με τη χωρητικότητα μπουκαλιών αφορούν αυτές τις διαστάσεις.

← 43 →



Υγραντήρας

ZKes 453

Αριθμός ζωνών
θερμοκρασίας

1 ζώνη

Ύψος συσκευής

61 cm

Στάθμη ηχητικής ισχύος

40 db(A)

Υγρασία ακριβείας

Ο ενσωματωμένος δίσκος νερού του μοντέλου ZKes 453 μπορεί να χωρέσει ένα λίτρο αποσταγμένου νερού. Οι αισθητήρες υγρασίας ρυθμίζουν τις απαιτήσεις νερού και εγγυώνται με ακρίβεια ένα επίπεδο υγρασίας μεταξύ 68% και 75%. Μια οπτική ένδειξη παρέχει άμεση πληροφόρηση για το χρονικό διάστημα αναπλήρωσης νερού.

Cigar

Το ιδανικό ποτήρι για κάθε κρασί



Το εκλεκτό κρασί απαιτεί και το αντίστοιχο ποτήρι για να μπορέσει να αναδείξει πλήρως την ποιότητά του. Αλλά το σχήμα του ποτηριού του κρασιού πρέπει επίσης να αντικατοπτρίζει τον χαρακτήρα του εν λόγω κρασιού. Εδώ μπορείτε να δείτε τα έξι πιο σημαντικά ποτήρια κρασιού – για απόλυτη ευχαρίστηση.



Το **παραδοσιακό ποτήρι σαμπάνιας flute** είναι ένα ψηλόλιγνο ποτήρι. Η μικρότερη επιφάνεια του ποτηριού διασφαλίζει ότι το ανθρακικό οξύ μπορεί να συσσωρευτεί σε λεπτές σειρές φυσαλίδων και να μην εξατμίζεται πολύ γρήγορα. Αυτό είναι επίσης πολύ σημαντικό για τα αφρώδη κρασιά όπως το Prosecco, στα οποία το ανθρακικό οξύ είναι λιγότερο καλά ενσωματωμένο.



Σε αντίθεση με το ποτήρι flute, το **τυπικό ποτήρι σαμπάνιας** έχει σχήμα τουλίπας και είναι κατάλληλο για πολύ εκλεκτά αφρώδη κρασιά επειδή η φινέτσα και η πολυπλοκότητά τους απαιτούν συγκεκριμένο χώρο για να ευδοκιμήσουν πλήρως. Συνήθως γεμίζουμε τέτοιου είδους ποτήρια μόνο μέχρι τη μέση.



Το **τυπικό ποτήρι για λευκά κρασιά** δεν πρέπει να είναι πολύ μεγάλο, καθώς ένα απλό κρασί θα «χανόταν» στο ποτήρι. Πρέπει όμως να είναι αρκετά μεγάλο για να δίνει χώρο στο μπουκέτο να αναπτυχθεί. Το βασικό χαρακτηριστικό για κάθε ποτήρι κρασιού είναι το σώμα που λεπταίνει ελαφρώς προς την κορυφή. Αυτό εντείνει το άρωμα και κάνει το ποτήρι να γέρνει εύκολα. Τα λευκά κρασιά υψηλότερης ποιότητας, ιδιαίτερα αυτά με πλουσιότερο σώμα, δεν πρέπει να «περιορίζονται» σε πολύ μικρό χώρο. Για αυτόν τον λόγο, στα κρασιά Burgundy, για παράδειγμα, θα πρέπει να χρησιμοποιείται ένα ελαφρώς μεγαλύτερο ποτήρι από αυτό του λευκού κρασιού. Αυτό το σχήμα είναι επίσης ιδανικό για ροζέ κρασιά.

Το **τυπικό ποτήρι για κόκκινα κρασιά** διαθέτει επίσης σχήμα τουλίπας, αλλά είναι συνήθως ελαφρώς ψηλότερο, μεγαλύτερο και λίγο πιο ογκώδες.



Το **παραδοσιακό ποτήρι που χρησιμοποιείται για τα κόκκινα κρασιά Burgundy** αναφέρεται επίσης στη Γαλλία ως το «ποτήρι balloon» λόγω του σχήματός του. Το διακριτικό άρωμα αυτής της ποικιλίας σταφυλιών ωριμάζει μόνο του σε αυτή τη σχεδίαση. Αυτό το ποτήρι αποτελεί επίσης το ιδανικό σκεύος για να απολαύσετε ένα εκλεκτό γερμανικό Pinot Noir. Το ίδιο ισχύει και για τα εξαιρετικά κρασιά Piemonte, δηλαδή τα Barolo και Barbaresco. Ωστόσο, ποτήρια σαν αυτό πρέπει να γεμίζουν μέχρι το ένα τρίτο τους.



Το **τυπικό ποτήρι Bordeaux** είναι πολύ ψηλό και έχει σχήμα τουλίπας. Είναι ιδανικό για κάθε κόκκινο κρασί υψηλής ποιότητας που έχει την απαιτούμενη συγκέντρωση και συμπαγή δομή. Αλλά και εδώ, το ποτήρι πρέπει να γεμίζει μέχρι και το ένα όγδοο του λίτρου.

Αλλά πώς μπορείτε να προσδιορίζετε ποτήρια κρασιού υψηλής ποιότητας;

Ο λεπτός **κρύσταλλος** φημίζεται για την υψηλότερη διάθλαση του φωτός, τη λαμπερή επιφάνεια, την αντοχή και τις ανώτερες ιδιότητες άλεσης. Οι γνώστες του κρασιού ορκίζονται ότι ο κρύσταλλος ενισχύει το άρωμα του κρασιού, καθιστώντας το πιο έντονο και εκλεπτυσμένο.

Τα ποτήρια κρασιού υψηλής ποιότητας έχουν συχνά **κωνικό σχήμα** που εστιάζει το άρωμα του κρασιού στο χείλος του ποτηριού και επιτρέπει ευχάριστη κλίση.

Ο **όγκος του γυάλινου σώματος** πρέπει πάντα να ταιριάζει με τον πλούτο και την πολυπλοκότητα του κρασιού.

Τα ποτήρια υψηλότερης ποιότητας διαθέτουν **καθαρό γυάλινο χείλος** χωρίς κανένα εξόγκωμα.

Μείνετε ήσυχοι

Μια γρήγορη ματιά στην εφαρμογή SmartDevice θα σας διαβεβαιώσει ότι όλα είναι όπως θα έπρεπε, ακόμα και όταν βρίσκεστε έξω. Οι έξυπνες λειτουργίες σας παρέχουν τη σιγουριά ότι έχετε υπό τον έλεγχό σας την πολύτιμη συλλογή κρασιών σας.

Τα ψηφιακά δίκτυα προβάλλουν τα πάντα.

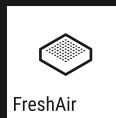
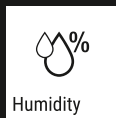
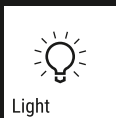
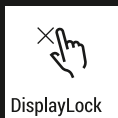
Τα μοντέλα με ενσωματωμένο το SmartDeviceBox (το οποίο μπορεί επίσης να τοποθετηθεί εκ των υστέρων, ανάλογα με το μοντέλο) μπορούν να ενσωματωθούν σε ένα υπάρχον σύστημα έξυπνου σπιτιού. Έτσι, επωφελείστε από τον εύκολο έλεγχο μέσω φωνητικών βοηθών όπως το Amazon Alexa και το Google Assistant και λαμβάνετε άμεσες ειδοποιήσεις στο smartphone σας – για παράδειγμα, εάν η πόρτα του ψυγείου μείνει κατά λάθος ανοιχτή. Το SmartDeviceBox παρέχει πρόσβαση σε μια γκάμα λειτουργιών, από τις βασικές ρυθμίσεις μέχρι τον έλεγχο και τη ρύθμιση της θερμοκρασίας και τον έλεγχο του φωτισμού, ακόμα και όταν βρίσκεστε έξω. Αυτή η υπερσύγχρονη τεχνολογία διασφαλίζει την άψογη φροντίδα κάθε φιάλης, αποδεικνύοντας πώς η Liebherr κάνει τη ζωή αισθητά πιο εύκολη.

Εδώ μπορείτε να κατεβάσετε την εφαρμογή SmartDevice:



Γνωρίστε πώς μια ψηφιακά δικτυωμένη αποθήκευση κρασιών απλοποιεί την καθημερινή ζωή: home.liebherr.com/getsmart

Ειδοποίηση με κάθε άνοιγμα. Εάν η πόρτα του κλιματιζόμενου θαλάμου κρασιού παραμείνει ανοιχτή για περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα, τότε ενεργοποιείται ένας συναγερμός πόρτας. Στα ελεύθερα ψυγεία κρασιών μας, ο συναγερμός της πόρτας εκπέμπει ηχητική ειδοποίηση που συνοδεύεται από παλλόμενο φωτισμό της συσκευής.



Όλα υπό έλεγχο

Αποφύγετε τη μη εξουσιοδοτημένη λειτουργία του ψυγείου αποθήκευσης κρασιών σας. Για μια αξιόπιστη λύση, ενεργοποιήστε το κλείδωμα οθόνης μέσω του μενού. Αποτρέψτε το μη εξουσιοδοτημένο άνοιγμα με μια μηχανική κλειδαριά πόρτας ή, σε επιλεγμένα μοντέλα, μια ηλεκτρονική κλειδαριά πόρτας.

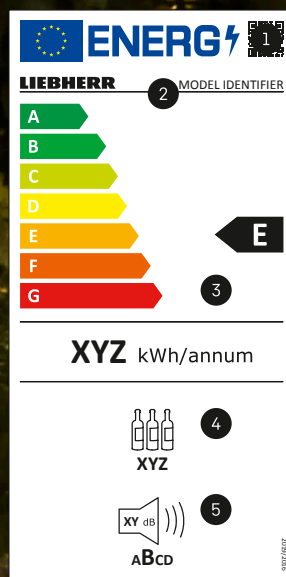
Πλήρης προστασία.

Όπως ένα κελάρι κρασιών, τα ψυγεία αποθήκευσης κρασιών της Liebherr παρέχουν ό,τι χρειάζεστε για την αποθήκευση πολύτιμων συλλογών σε άψογες συνθήκες. Ωστόσο, μπορεί να προκύψουν δυσλειτουργίες, που ενδέχεται να προκαλέσουν ανησυχία. Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο τα ψυγεία αποθήκευσης κρασιών μας είναι εξοπλισμένα με διάφορες λειτουργίες συναγερμού. Σε περίπτωση κρίσιμων ζητημάτων, όπως μια διακοπή ρεύματος, μπορείτε να βασιστείτε ότι θα σας ειδοποιήσουν εγκαίρως.

Ειδικές απαιτήσεις

Τα ψυγεία κρασιών πρέπει να πληρούν τις ίδιες προδιαγραφές με τα ψυγεία και τους καταψύκτες αποθήκευσης τροφίμων. Ωστόσο, οι ειδικές προϋποθέσεις για την αξιόπιστη φύλαξη και διατήρηση θερμοκρασίας των κρασιών απαιτούν πολύ μεγαλύτερη απόδοση. Γι' αυτό τα περισσότερα ψυγεία κρασιών στην αγορά διαθέτουν την κατηγορία ενεργειακής απόδοσης G.

Η τρέχουσα ενεργειακή σήμανση* της ΕΕ για τα ψυγεία κρασιών:



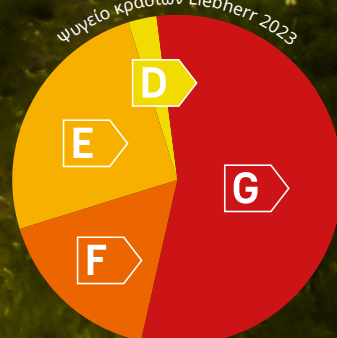
1. Ο κωδικός QR για την ταυτοποίηση του προϊόντος στην ευρωπαϊκή τράπεζα δεδομένων EPREL (European Product Database for Energy Labeling).
2. Το αναγνωριστικό του μοντέλου για τη χειροκίνητη αναγνώριση του προϊόντος στη βάση δεδομένων EPREL της ΕΕ, χρησιμοποιώντας π.χ. τον αριθμό προϊόντος.
3. Η ενεργειακή κλίμακα «Α» έως «G». Η κατηγορία «G» προορίζεται μόνο για ψυγεία κρασιών.
4. Η μέγιστη χωρητικότητα αποθήκευσης.
5. Η στάθμη θορύβου έχει τώρα ταξινομηθεί στις κατηγορίες «Α» έως «D».

* Σύμφωνα με τον κανονισμό της ΕΕ 2019/2016

Η καλύτερη ενεργειακή απόδοση

Η Liebherr εστιάζει ειδικά στη βιωσιμότητα: τα ψυγεία κρασιών μας είναι ανάμεσα στα πιο ενεργειακά αποδοτικά στην κατηγορία τους. Ενώ οι περισσότεροι κατασκευαστές προσφέρουν μοντέλα κατηγορίας G, τα περισσότερα από τα ψυγεία κρασιών μας διαθέτουν ήδη την κατηγορία ενεργειακής απόδοσης F και E, και ένα από αυτά διαθέτει ακόμα και την κατηγορία D.

Κατανομή των κατηγοριών απόδοσης το 2023:



** Πηγή: EPREL 2023

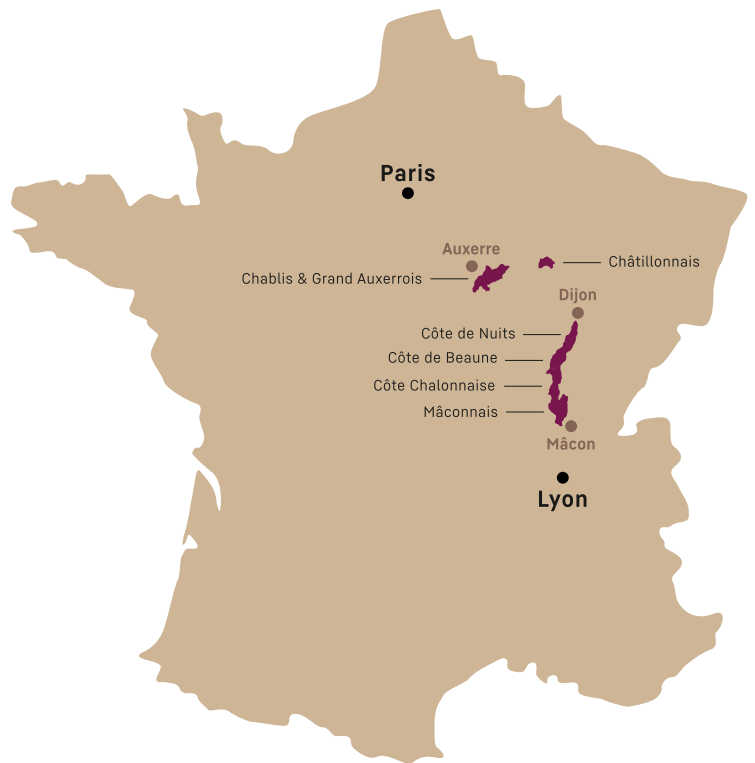
Ταξίδι κρασιού: τι κάνει τη Βουργουνδία τόσο ξεχωριστή;

Στην καρδιά της ηπείρου, η γαλλική Βουργουνδία ήταν πάντα ένα από τα σημαντικότερα κέντρα ανάπτυξης της κουλτούρας του κρασιού στην Ευρώπη. Πέραν των παγκοσμίου φήμης κρασιών που παράγονται στην περιοχή, υπάρχουν ιστορικά αξιοθέατα που συνδέονται με το κρασί και αξίζει ιδιαίτερα να δείτε.

Οι ρίζες

Από τις απαρχές του επαγγέλματος στη γαλλορωμαϊκή εποχή, τα μεγάλα μοναστικά τάγματα του Μεσαίωνα ήταν αυτά που κυρίως διέδωσαν την κουλτούρα της αμπελοκαλλιέργειας και την τέχνη της παραγωγής εκλεκτών κρασιών από τη Βουργουνδία στην υπόλοιπη Ευρώπη. Ιδιαίτερο ρόλο σε αυτό έπαιξε το μοναστήρι του Cîteaux, το οποίο ιδρύθηκε το 1098 και ήταν η γενέτειρα του τάγματος των Κιστερκιανών. Το πατητήρι των Κιστερκιανών που μοιάζει με κάστρο, βρίσκεται στη μέση ενός από τους πιο διάσημους αμπελώνες της Βουργουνδίας, του Clos Vougeot και –με τα ξεχωριστά δωμάτια και τα εντυπωσιακά πατητήρια ηλικίας εκατοντάδων χρόνων– είναι κάτι που πρέπει να δει κάθε λάτρης του κρασιού που επισκέπτεται την περιοχή.

Βουργουνδία: η πατρίδα του chardonnay και του pinot noir. Η Βουργουνδία αναγνωρίζεται ευρέως ως η πατρίδα των πιο εκλεκτών κρασιών από τις ποικιλίες σταφυλιού chardonnay και pinot noir. Αυτό που είναι λιγότερο γνωστό, όμως, είναι ότι αυτές οι ποιότητες κρασιού βασίζονται σε ένα ιστορικά εξελιγμένο και σχολαστικά λεπτομερές σύστημα αμπελώνων γνωστό ως «Climats de Bourgogne». Το 2015, αυτό το σύστημα προστέθηκε στον κατάλογο μνημείων παγκόσμιας κληρονομιάς της UNESCO. Ο βασικός λόγος για αυτήν την αναγνώριση ήταν η εξαιρετική παγκόσμια σημασία του συστήματος αμπελώνων της Βουργουνδίας, κάτι που συνδυάζει δύο χιλιετίες ευρωπαϊκής πολιτιστικής ιστορίας.



Στη Βουργουνδία, ο όρος «κλίμα» αναφέρεται σε ένα επακριβώς καθορισμένο και οριοθετημένο αγροτεμάχιο αμπελώνα που προσδίδει έναν μοναδικό και αναμφισβήτητο χαρακτήρα στο κρασί του. Στο πέρασμα των αιώνων, ο ορισμός, η ανάπτυξη, η οριοθέτηση και η επωνυμία άκμασαν στη Βουργουνδία, ιδιαίτερα υπό την μοναστική αγροτική κουλτούρα του ύστερου Μεσαίωνα. Από τη δεκαετία του 1930, αυτά τα κλίματα έχουν αποτελέσει τη βάση του σημερινού συστήματος επωνυμίας και αποτελούν ένα από τα πιο σημαντικά παραδείγματα οινικής κουλτούρας που βασίζεται σε μεμονωμένα terroir.



Vinum bonum deorum donum.

Ένα καλό κρασί είναι θείο δώρο.

Ρωμαϊκό ρητό



**Το Chablis είναι ένα μέρος που πρέπει
οπωσδήποτε να επισκεφθείτε στη Βουργουνδία**

Θα ήταν λάθος να περιοριστεί η Βουργουνδία στην κεντρική περιοχή γύρω από την πόλη Beaune. Πολλές από τις πιο γνωστές αμπελουργικές κοινότητες βρίσκονται πράγματι στην καρδιά της αμπελουργικής περιοχής, στις υποπεριοχές Côte de Beaune και Côte de Nuits, αλλά οι περιοχές Côte Chalonnaise και Mâconnaise στα νότια της Βουργουνδίας προσφέρουν επίσης πολλές ευκαιρίες για μεγάλες ανακαλύψεις κρασιού, πέρα από τις μεγάλες επωνυμίες. Και μην ξεχνάμε: Το Beaune απέχει μόλις μία ώρα από την περιοχή παραγωγής λευκού κρασιού του Chablis, από την οποία πρέπει οπωσδήποτε να περάσει κάθε γνώστης του κρασιού που επισκέπτεται τη Βουργουνδία.

*«Το καλύτερο μέρος για να αποθηκεύσεις
κρασί είναι η μνήμη σου.»*

Shirley Amberg



... και το αμέσως επόμενο καλύτερο μέρος
είναι ένα ψυγείο κρασιών Liebherr!

Σειρές: **GrandCru** και **GrandCru Selection**

Συσκευές συντήρησης κρασιών

Ένα ψυγείο κρασιών από τη Liebherr προσφέρει παρόμοιες συνθήκες με ένα κελάρι κρασιών και είναι ιδανικό για μακρά ωρίμανση.

Εύρος θερμοκρασίας

+5 °C έως +20 °C



1
Zone

WPbli 5231

Τα ψυγεία αποθήκευσης κρασιών μας είναι ειδικά σχεδιασμένα για να φυλάσσουν ένα μεγάλο αριθμό φιαλών για αποθήκευση και ωρίμανση ενώ παράλληλα μπορούν να διατηρήσουν ένα μεγαλύτερο απόθεμα κρασιού σε θερμοκρασία κατανάλωσης. Εδώ, επίσης, η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί με ακρίβεια μεταξύ +5 °C και +20 °C.

Σειρές: **Vinidor** και **Vinidor Selection**

Συντηρητές κρασιών

Σε έναν συντηρητή κρασιών από τη Liebherr, η σαμπάνια, το λευκό κρασί και το κόκκινο κρασί είναι πάντα στη σωστή θερμοκρασία, έτοιμο για πρόποση.

Εύρος θερμοκρασίας

+5 °C έως +20 °C

+5 °C έως +20 °C

+5 °C έως +20 °C



2
Zones

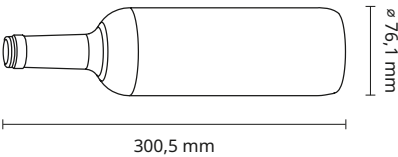
3
Zones

WPgbi 5273

Οι συντηρητές κρασιών μας διατίθενται με δύο ή τρεις ζώνες θερμοκρασίας. Μπορούν να ρυθμιστούν με ακρίβεια και ανεξάρτητα το ένα από το άλλο μεταξύ +5 °C και +20 °C, προσφέροντας μέγιστη ευελιξία στη χρήση. Αυτό σημαίνει ότι τα κόκκινα κρασιά, τα λευκά κρασιά και οι σαμπάνιες μπορούν να αποθηκεύονται στην ιδανική θερμοκρασία τους σε μία μόνο συσκευή με τρεις ζώνες θερμοκρασίας. Χάρη στις ζώνες θερμοκρασίας διαφόρων μεγεθών και στις ευέλικτες ρυθμίσεις, αυτές οι συσκευές είναι άριστες για την τοποθέτηση κάθε συλλογής κρασιού ξεχωριστά.

Ελεύθερα ψυγεία αποθήκευσης κρασιών

	Βασικά χαρακτηριστικά	GrandCru	GrandCru Selection
Ποιότητα	Σταθερή διατήρηση θερμοκρασίας	■	■
	Ρυθμιζόμενο εύρος θερμοκρασιών σε 1 ζώνη: +5 °C έως +20 °C	1	1
	Μόνιμη ένδειξη της πραγματικής θερμοκρασίας	■	■
	Τριπλοί υαλοπίνακες UV και ασφάλειας/UVProtect Plus	■	■
	Αποθήκευση με αντίσταση στους κραδασμούς /VibrateSafe	■	■
	Αντικαθιστούμενη μόνωση πόρτας	■	■
Ιδανικό κλίμα	Ρυθμιζόμενη υγρασία χάρη στο HumiditySelect	■	
	Δυνατότητα ρύθμισης υγρασίας χάρη στο HumidityControl		■
	Ένδειξη πραγματικής υγρασίας		■
	Φίλτρο FreshAir με υπενθύμιση ανταλλαγής	■	■
Άνεση και ευελιξία	Υποβοηθούμενη φόρτωση EasyFill	■	■
	SelfClosing Door	■	■
	Ξύλινα ράφια, ρυθμιζόμενου ύψους	■	■
	Οθόνη με δυνατότητα επιλογής ανάμεσα σε 9 γλώσσες (DE/EN/FR/ES/IT/NL/CS/PL/PT)	■	■
Design και Lifestyle	Φωτισμός οροφής LED	■	
	Φωτισμός οροφής LED (Συμπαγής πόρτα), LightColumn (γυάλινη πόρτα)		■
	Εσωτερικός χώρος: υλικό πίσω τοιχώματος	Γκρι του γραφίτη, μεταλλικό	Ανοξείδωτο ατσάλι
	Οθόνη αφής	■	■
	Φως παρουσίασης (γυάλινη πόρτα)	■	■
	Ράβδος λαβής	Μαύρο	Βουρτσισμένο αλουμίνιο
Ασφάλεια	TempProtect Plus	■	■
	Συναγερμός πόρτας, θερμοκρασίας και διακοπής ρεύματος	■	■
	Συναγερμός τόσο ακουστικός όσο και οπτικός στην οθόνη, μέσω φωτισμού και ειδοποίηση push χάρη στο SmartDevice**	■	■
	DisplayLock	■	■
	Μηχανική κλειδαριά	ως παρελκόμενο	ενσωματωμένο
Συνδεσιμότητα*	SmartDevice-ready	■	
	SmartDevice (συμπ. κουτί SmartDeviceBox)*		■
	Φως παρουσίασης**	■	■
	Ρύθμιση θερμοκρασίας σε βήματα 1 °C**	■	■
	Προβολή και έλεγχος των σχετικών λειτουργιών συσκευής**	■	■



Κύριο υλικό πόρτας:
— b/bl Μαύρο
— r Bordeaux

Μέγεθος μπουκαλιού Bordeaux (0,75 l)
Όλες οι προδιαγραφές αναφορικά με τη χωρητικότητα μπουκαλιών αφορούν αυτές τις διαστάσεις.

Μοντέλα με πλάτος 60 cm: βάθος συσκευής 67,5 cm
Για μοντέλα με πλάτος 70/75 cm: βάθος συσκευής 76,4 cm

Επισημαίνονται τα χαρακτηριστικά διαφοροποίησης της σειράς Selection

* Ανάλογα με το μοντέλο

** Μέσω της εφαρμογής SmartDevice

Επισκόπηση μοντέλου Vinothek

← 60 →



WKb 1812

WKr 1811

Χωρητικότητα φιάλης	μέγ. 66	μέγ. 66
Αριθμός ζωνών θερμοκρασίας	1 ζώνη	1 ζώνη
Ύψος συσκευής	88 cm	88 cm
Στάθμη ηχητικής ισχύος	38 db(A)	37 db(A)
Κατηγορία ενεργειακής απόδοσης		

Επισκόπηση μοντέλου GrandCru

← 60 →



WPbl 4201

WSbl 4201

WPbl 4601

WSbl 4601

WPbl 5001

WSbl 5001

Χωρητικότητα φιάλης	μέγ. 141	μέγ. 141	μέγ. 166	μέγ. 166	μέγ. 196	μέγ. 196
Αριθμός ζωνών θερμοκρασίας	1 ζώνη:	1 ζώνη:	1 ζώνη:	1 ζώνη:	1 ζώνη:	1 ζώνη:
Ύψος συσκευής	125 cm ¹	125 cm ¹	148 cm ¹	148 cm ¹	165 cm ¹	165 cm ¹
Στάθμη ηχητικής ισχύος	38 db(A)	38 db(A)	38 db(A)	38 db(A)	38 db(A)	38 db(A)
Κατηγορία ενεργειακής απόδοσης						

Επισκόπηση μοντέλου GrandCru Selection

← 60 →



WPbli 5031

WSbli 5031

WPbli 5231

WSbli 5231

Χωρητικότητα φιάλης	μέγ. 196	μέγ. 196	μέγ. 229	μέγ. 229
Αριθμός ζωνών θερμοκρασίας	1 ζώνη:	1 ζώνη:	1 ζώνη:	1 ζώνη:
Ύψος συσκευής	165 cm ¹	165 cm ¹	185 cm ¹	185 cm ¹
Στάθμη ηχητικής ισχύος	38 db(A)	38 db(A)	38 db(A)	38 db(A)
Κατηγορία ενεργειακής απόδοσης				

← 75 →



WSbli 7731

Χωρητικότητα φιάλης	μέγ. 324
Αριθμός ζωνών θερμοκρασίας	1 ζώνη:
Ύψος συσκευής	201 cm ¹
Στάθμη ηχητικής ισχύος	38 db(A)
Κατηγορία ενεργειακής απόδοσης	

¹ + μεντεσές πόρτας 3,5 cm

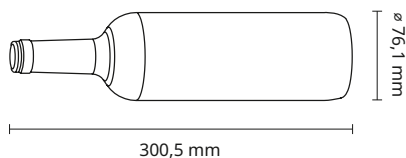
	Βασικά χαρακτηριστικά	Vinidor	Vinidor Selection
Ποιότητα	Σταθερή διατήρηση θερμοκρασίας	■	■
	Ρυθμιζόμενο εύρος θερμοκρασιών για κάθε ζώνη: +5 °C έως +20 °C	2	2 ή 3 *
	Σταθερή ένδειξη της πραγματικής θερμοκρασίας σε κάθε ζώνη	■	■
	Τριπλοί υαλοπίνακες UV και ασφάλειας (UVProtect Plus)	■	■
	Έδρανο με απόσβεση κραδασμών (VibrateSafe)	■	■
	Αντικαθιστούμενη μόνωση πόρτας	■	■
Ιδανικό κλίμα	Ρυθμιζόμενη υγρασία χάρη στο HumiditySelect	■	■
	Δίσκος νερού		■
	Φίλτρο FreshAir στο διαχωριστικό ζωνών με υπενθύμιση ανταλλαγής	■	■
Άνεση και ευελιξία	Διαχωριστικό ζωνών με πλαστικό ράφι φιαλών, μπορεί να αναβαθμιστεί με ξύλινες ράβδους FlexFit (αξεσουάρ)	■	
	Διαχωριστικό ζωνών με ξύλινες ράβδους FlexFit		■
	Ράφι παρουσίασης	■	
	Σύστημα απόσβεσης SoftSystem	■	■
	Ξύλινα ράφια, ρυθμιζόμενου ύψους (άλλα ξύλινα ράφια που διατίθενται ως αξεσουάρ)	■	
	Ξύλινα ράφια αποθήκευσης FlexFit με μηχανισμό αυτόματου κλεισίματος SoftTelescopic		■
	Οθόνη: επιλογή ανάμεσα σε 9 ή 12 γλώσσες	(DE/EN/FR/ES/IT/NL/CS/PL/PT)*	(DE/EN/FR/ES/IT/NL/CS/PL/PT/BG/RU/ZH-CN)
	SommelierBoard*		■
Design και Lifestyle	Φωτισμός οροφής LED για κάθε ζώνη	■	
	LightTower		■
	Εσωτερικός χώρος: υλικό πίσω τοιχώματος	SmartSteel	BlackSteel
	Οθόνη αφής	Μοντέλα SmartSteel	
	Οθόνη Touch & Swipe	Μοντέλα BlackSteel	στη γυάλινη πόρτα
	Φως παρουσίασης (γυάλινη πόρτα)	■	■
	Λεπτή λαβή πόρτας από αλουμίνιο με μηχανισμό ανοίγματος	■	
	Χωνευτή λαβή		■
	InteriorFit	■	■
Ασφάλεια	TempProtect Plus	■	■
	Συναγερμός πόρτας, θερμοκρασίας και διακοπής ρεύματος	■	■
	Συναγερμός τόσο ακουστικός όσο και οπτικός στην οθόνη, μέσω φωτισμού και ειδοποίηση push χάρη στο SmartDevice**	■	■
	DisplayLock	■	■
	eDoorLock, ηλεκτρονική κλειδαριά πόρτας		■
Συνδεσιμότητα*	SmartDevice (συμπ. κουτί SmartDeviceBox)*	■	■
	Φως παρουσίασης**	■	■
	Ρύθμιση θερμοκρασίας σε βήματα 1 °C**	■	■
	Προβολή και έλεγχος των σχετικών λειτουργιών συσκευής**	■	■

Επισκόπηση μοντέλου Vinidor

	← 60 →					
						
	WTes 1672	WPsd 4652	WPsd 5252	WPbsi 5052	WPbsi 5252	WSbsi 5252
Χωρητικότητα φιάλης	μέγ. 34	μέγ. 107	μέγ. 155	μέγ. 131	μέγ. 155	μέγ. 155
Αριθμός ζωνών θερμοκρασίας	2 ζώνες	2 ζώνες	2 ζώνες	2 ζώνες	2 ζώνες	2 ζώνες
Ύψος συσκευής	82 – 87 cm	145 cm	185 cm	165 cm	185 cm	185 cm
Στάθμη ηχητικής ισχύος	36 db(A)	38 db(A)	37 db(A)	37 db(A)	37 db(A)	37 db(A)
Κατηγορία ενεργειακής απόδοσης						

Επισκόπηση μοντέλου Vinidor Selection

	← 60 →			← 70 →		
						
	WPgbi 5272	WPgbi 5273	WPgbi 5283	WPgbi 7472	WPgbi 7473	WPgbi 7483
Χωρητικότητα φιάλης	μέγ. 106	μέγ. 104	μέγ. 85	μέγ. 204	μέγ. 182	μέγ. 145
Αριθμός ζωνών θερμοκρασίας	2 ζώνες:	3 ζώνες:	3 ζώνες:	2 ζώνες:	3 ζώνες:	3 ζώνες:
Ύψος συσκευής	185 cm	185 cm	185 cm	200 cm	200 cm	200 cm
Στάθμη ηχητικής ισχύος	35 db(A)	35 db(A)	35 db(A)	35 db(A)	35 db(A)	35 db(A)
Κατηγορία ενεργειακής απόδοσης						



Κύριο υλικό πόρτας:

- es Ανοξείδωτο ατσάλι
- sd Πόρτα SmartSteel
- bs BlackSteel
- gb Μαύρο γυαλί

Μέγεθος μπουκαλιού Bordeaux (0,75 l)

Όλες οι προδιαγραφές αναφορικά με τη χωρητικότητα μπουκαλιών αφορούν αυτές τις διαστάσεις.

Μοντέλα με πλάτος 60 cm: Βάθος συσκευής 67,5 cm
Για μοντέλα με πλάτος 70/75 cm: βάθος συσκευής 76,4 cm

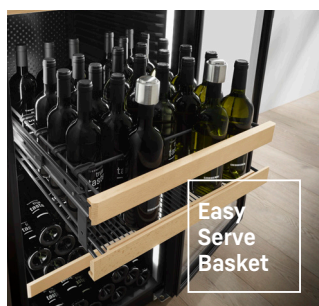


Light
Column

Τα LED LightColumn πλήρους ύψους και στις δύο πλευρές φωτίζουν ομοιόμορφα τον εσωτερικό χώρο και αναδεικνύουν τη συλλογή κρασιών με τον καλύτερο δυνατό τρόπο. Ένα ιδιαίτερο χαρακτηριστικό αποτελεί ο φωτισμός παρουσίασης ρυθμιζόμενης έντασης, που αναδεικνύει άρτια τα κρασιά σας.

Perfection. Η σειρά για επαγγελματίες.

Τα ψυγεία σερβιρίσματος κρασιού της Liebherr έχουν βελτιστοποιηθεί ειδικά για επαγγελματική χρήση σε ξενοδοχεία, εστιατόρια και υπηρεσίες τροφοδοσίας.



Easy
Serve
Basket

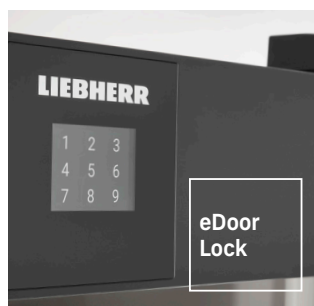
Ιδανική εξυπηρέτηση

Για εξαιρετική εξυπηρέτηση, κάθε κίνηση πρέπει να είναι σωστή. Το καλάθι EasyServe γλιστράει ομαλά στο κατάλληλο ύψος και προσφέρει καλή επισκόπηση και εύκολη πρόσβαση στα κρασιά.



Δυνατά και ευέλικτα

Τα ανθεκτικά μεταλλικά ράφια με προσόψεις από ξύλο οξιάς μπορούν να μετακινηθούν όπως απαιτείται, επιτρέποντας ευέλικτη διάταξη των ποικιλιών. Οι στύλοι παρέχουν ασφαλές στήριγμα και το επικαλυμμένο μέταλλο καθαρίζεται εύκολα.



eDoor
Lock

Πρώτα η ασφάλεια

Το eDoorLock αποτρέπει τη μη εξουσιοδοτημένη χρήση. Η κλειδαριά πόρτας μπορεί να ξεκλειδωθεί με την εισαγωγή ενός PIN. Για ακόμα μεγαλύτερη ασφάλεια, η εφαρμογή SmartDevice σας ενημερώνει ανά πάσα στιγμή, όπου κι αν βρίσκεστε, αν η πόρτα είναι ανοιχτή ή κλειστή.



Power
Chill

Ιδανική ψύξη

Η λειτουργία PowerChill ψύχει αυτόματα και εξαιρετικά γρήγορα τα καινούρια μπουκάλια που αποθηκεύετε. Ακόμα και σε μέρες με μεγάλη κίνηση, όπου η πόρτα ανοίγει συνεχώς, η συσκευή παράγει αυτόνομα την ιδανική θερμοκρασία σερβιρίσματος και, στη συνέχεια, επαναφέρεται αυτόματα στην τυπική λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας.

Βασικά χαρακτηριστικά Perfection**Ποιότητα**

Ρυθμιζόμενο εύρος θερμοκρασιών σε 1 ζώνη: +5 °C έως +20 °C

Μόνιμη ένδειξη της πραγματικής θερμοκρασίας

Τριπλοί υαλοπίνακες UV και ασφάλειας (UVProtect Plus)

Αποθήκευση χωρίς κραδασμούς / VibrateSafe

Μέγιστη χωρητικότητα φιαλών χάρη στην τοποθέτηση διπλού προσανατολισμού

Αντικαθιστούμενη μόνωση πόρτας

Ιδανικό κλίμα

Ρυθμιζόμενη υγρασία χάρη στο HumiditySelect

Φίλτρο FreshAir με υπενθύμιση ανταλλαγής

Ρύθμιση θερμοκρασίας σε βήματα 1 °C

Άνεση και ευελιξία

Καλάθι EasyServe

PowerChill

Υποβοηθούμενη φόρτωση EasyFill

SelfClosingDoor

Μεταλλικά ράφια με ξύλινη πρόσοψη, ρυθμιζόμενου ύψους

Οθόνη με δυνατότητα επιλογής ανάμεσα σε 12 γλώσσες (DE/EN/FR/ES/IT/NL/CS/PL/PT/BG/RU/ZH)

Design και Lifestyle

Φωτισμός: LightColumn, διπλή

Πάνελ πίσω τοιχώματος: ανοξείδωτο ατσάλι

Οθόνη Touch & Swipe

Φωτισμός παρουσίασης

Λεπτή λαβή με ενσωματωμένο μηχανισμό ανοίγματος, Βουρτσισμένο αλουμίνιο

Ασφάλεια

TempProtect Plus

Συναγερμός πόρτας, θερμοκρασίας και διακοπής ρεύματος

Συναγερμός τόσο ακουστικός όσο και οπτικός στην οθόνη, μέσω παλλόμενου φωτισμού και ειδοποίησης push με στο SmartDevice*

DisplayLock

eDoorLock

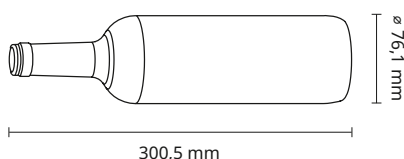
Συνδεσιμότητα*

SmartDevice (συμπ. κουτί SmartDevice)

Φως παρουσίασης**

Ρύθμιση θερμοκρασίας σε βήματα 1 °C**

Προβολή και έλεγχος των σχετικών λειτουργιών συσκευής**

Κύριο υλικό πόρτας:
— b/bl Μαύρο**Μέγεθος μπουκαλιού Bordeaux (0,75 l)**
Όλες οι προδιαγραφές αναφορικά με τη χωρητικότητα μπουκαλιών αφορούν αυτές τις διαστάσεις.**Επισκόπηση μοντέλου**

← 60 →

**WFbli 5041**

Χωρητικότητα φιάλης	μέγ. 158
Αριθμός ζωνών θερμοκρασίας	3 ζώνες
Ύψος συσκευής	165 cm
Στάθμη ηχητικής ισχύος	38 db(A)
Κατηγορία ενεργειακής απόδοσης	

**WFbli 5241**

Χωρητικότητα φιάλης	μέγ. 188
Αριθμός ζωνών θερμοκρασίας	3 ζώνες
Ύψος συσκευής	185 cm ¹
Στάθμη ηχητικής ισχύος	38 db(A)
Κατηγορία ενεργειακής απόδοσης	

← 75 →

**WFbli 7741**

Χωρητικότητα φιάλης	μέγ. 284
Αριθμός ζωνών θερμοκρασίας	3 ζώνες
Ύψος συσκευής	201 cm ¹
Στάθμη ηχητικής ισχύος	38 db(A)
Κατηγορία ενεργειακής απόδοσης	

* Ανάλογα με το μοντέλο

** Μέσω της εφαρμογής SmartDevice¹ + μεντεσές πόρτας 3,5 cm

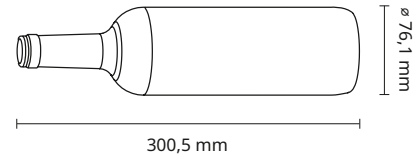
Πλήρως εντοιχιζόμενα ψυγεία αποθήκευσης κρασιών

Βασικά χαρακτηριστικά Grand Cru

Ποιότητα	Ρυθμιζόμενο εύρος θερμοκρασιών σε 1 ζώνη: +5 °C έως +20 °C
	Μόνιμη ένδειξη της πραγματικής θερμοκρασίας
	Διπλοί υαλοπίνακες UV και ασφάλειας (UVProtect Plus)
	Έδρανο με απόσβεση κραδασμών (VibrateSafe)
	Αντικαθιστούμενη μόνωση πόρτας
Ιδανικό κλίμα	Ρυθμιζόμενη υγρασία χάρη στο HumiditySelect
	Φίλτρο FreshAir
	Ξύλινα ράφια, ορισμένα πάνω σε τηλεσκοπικές ράγες
Design και Lifestyle	Η φωτισμός οροφής LED, μπορεί να είναι μόνιμα αναμμένος, με δυνατότητα ρύθμισης* ή με κολόνα φωτισμού και στις δύο πλευρές
	Οπίσθιο πάνελ: Γκρι του γραφίτη, μεταλλικό
	Οθόνη αφής
	Φως παρουσίασης, ρυθμιζόμενο*
	Αλουμινένια χειρολαβή, χωνευτή λαβή ή χωρίς λαβές (TipOpen)*
Ασφάλεια	TempProtect
	Συναγερμός πόρτας, θερμοκρασίας και διακοπής ρεύματος
	Ηχητικός και οπτικός συναγερμός στην οθόνη

Κύριο υλικό πόρτας:

- es Ανοξείδωτο ατσάλι
- gb Μαύρο γυαλί
- gw Λευκό γυαλί



Μέγεθος μπουκαλιού Bordeaux (0,75 l)

Όλες οι προδιαγραφές αναφορικά με τη χωρητικότητα μπουκαλιών αφορούν αυτές τις διαστάσεις.

Επισκόπηση μοντέλου – Πλήρως εντοιχιζόμενα ψυγεία αποθήκευσης κρασιών

Επισκόπηση μοντέλου – Ψυγεία αποθήκευσης κρασιών που τοποθετούνται κάτω από πάγκο



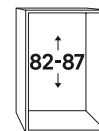
WKEgb 582



WKEgw 582



WKEes 553



UWKes 1752

Χωρητικότητα φιάλης	μέγ. 18	μέγ. 18	μέγ. 18
Αριθμός ζωνών θερμοκρασίας	1 ζώνη	1 ζώνη	1 ζώνη
Στάθμη ηχητικής ισχύος	32 db(A)	32 db(A)	32 db(A)
Κατηγορία ενεργειακής απόδοσης			

μέγ. 46
1 ζώνη
38 db(A)

* Ανάλογα με το μοντέλο



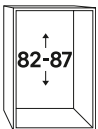
UWKes 1752 GrandCru

Πλήρως εντοιχιζόμενοι συντηρητές κρασιών

Βασικά χαρακτηριστικά Vinidor

Ποιότητα	Ρυθμιζόμενο εύρος θερμοκρασιών σε δύο ζώνες: +5 °C έως +20 °C
	Σταθερή ένδειξη της πραγματικής θερμοκρασίας σε κάθε ζώνη
	Διπλοί υαλοπίνακες UV και ασφάλειας (UVProtect Plus)
	Έδρανο με απόσβεση κραδασμών (VibrateSafe)
	Αντικαθιστούμενη μόνωση πόρτας
Ιδανικό κλίμα	Ρυθμιζόμενη υγρασία χάρη στο HumiditySelect
	Φίλτρο FreshAir
Άνεση και ευελιξία	Διαχωριστικό ζωνών με πλαστικό ράφι φιαλών
	Ράφι παρουσίασης
	Σύστημα απόσβεσης SoftSystem
	Ξύλινα ράφια, ορισμένα πάνω σε τηλεσκοπικές ράγες
	Φωτισμός οροφής LED για κάθε ζώνη, μπορεί να είναι μόνιμα ενεργοποιημένος και να ρυθμίζεται
Design και Lifestyle	Πίσω τοίχωμα BlackSteel
	Οθόνη αφής
	Φως παρουσίασης, ρυθμιζόμενο
	Χάρη στην τεχνολογία TipOpen, δεν χρειάζεται λαβή
	Έτοιμο πάνελ*
Ασφάλεια	TempProtect
	Συναγερμός πόρτας, θερμοκρασίας και διακοπής ρεύματος
	Ηχητικός και οπτικός συναγερμός στην οθόνη

Επισκόπηση μοντέλου - Συντηρητές κρασιών που τοποθετούνται κάτω από πάγκο



UWTgb 1682



UWTes 1672

Χωρητικότητα φιάλης	μέγ. 34	μέγ. 34
Αριθμός ζωνών θερμοκρασίας	2 ζώνες	2 ζώνες
Στάθμη ηχητικής ισχύος	35 db(A)	38 db(A)
Κατηγορία ενεργειακής απόδοσης		

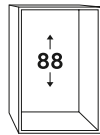
EWdf 3553 Vinidor

Κύριο υλικό πόρτας:

- es Ανοξείδωτο ατσάλι
- df Panel ready
- gb Μαύρο γυαλί
- gw Λευκό γυαλί

* Ανάλογα με το μοντέλο

Επισκόπηση μοντέλου – Πλήρως εντοιχιζόμενοι συντηρητές κρασιών



EWTgb 1683

EWTgw 1683

EWTdf 1653

Χωρητικότητα φιάλης

μέγ. 33

μέγ. 33

μέγ. 30

Αριθμός ζωνών θερμοκρασίας

2 ζώνες

2 ζώνες

2 ζώνες

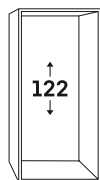
Στάθμη ηχητικής ισχύος

31 db(A)

32 db(A)

32 db(A)

Κατηγορία ενεργειακής απόδοσης



EWTgb 2383

EWTgw 2383

EWTdf 2353

Χωρητικότητα φιάλης

μέγ. 51

μέγ. 51

μέγ. 48

Αριθμός ζωνών θερμοκρασίας

2 ζώνες

2 ζώνες

2 ζώνες

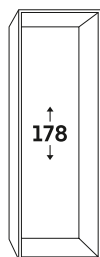
Στάθμη ηχητικής ισχύος

31 db(A)

32 db(A)

32 db(A)

Κατηγορία ενεργειακής απόδοσης



EWTgb 3583

EWTgw 3583

EWTdf 3553

Χωρητικότητα φιάλης

μέγ. 83

μέγ. 83

μέγ. 80

Αριθμός ζωνών θερμοκρασίας

2 ζώνες

2 ζώνες

2 ζώνες

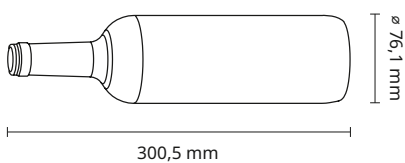
Στάθμη ηχητικής ισχύος

32 db(A)

32 db(A)

32 db(A)

Κατηγορία ενεργειακής απόδοσης



Μέγεθος μπουκαλιού Bordeaux (0,75 l)

Όλες οι προδιαγραφές αναφορικά με τη χωρητικότητα μπουκαλιών αφορούν αυτές τις διαστάσεις.

Χρειάζεστε
κάτι άλλο;

Οι απαιτήσεις των ανθρώπων στη χρήση ψυγείων κρασιού, είναι τόσο διαφορετικές όσο οι προτιμήσεις τους στο κρασί. Προσφέρουμε μια γκάμα αξεσουάρ, για να καλύψουμε τις ατομικές σας ανάγκες.



Συρτάρι αξεσουάρ

Περιλαμβάνει ένα σετ δύο τεμαχίων για έξι ποτήρια κρασιού και ένα σετ sommelier. Συμπληρώνει τα ψυγεία κρασιών με εσοχή 45 cm. Διατίθεται σε μαύρο γυαλί.



Συστήματα τακτοποίησης

Προσαρμόστε το: Τα αξεσουάρ για τη σαφή ταξινόμηση των φιαλών περιλαμβάνουν ράφια παρουσίασης, στηρίγματα φιαλών και πρόσθετα ράφια φιαλών. Τα συστήματα ετικετών παρέχουν μια σαφή εικόνα του αποθέματος κρασιού.



Τοποθέτηση ακριβείας – τέλεια εμφάνιση

Τα κιτ σύνδεσης, τα πλαίσια και οι προσόψεις ανοξείδωτου χάλυβα με ταιριαστές λαβές είναι μόνο μερικά από τα πολλά αξεσουάρ που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε για την πλήρως εξατομικευμένη και οπτικά άψογη ενσωμάτωση της συσκευής κρασιών.



Αξεσουάρ και προϊόντα φροντίδας

Για βέλτιστη ποιότητα του αέρα, τα φίλτρα ενεργού άνθρακα FreshAir στα ψυγεία κρασιού μας πρέπει να αντικαθίστανται τακτικά. Τα προϊόντα φροντίδας που είναι συμβατά με τις συσκευές και τα υλικά Liebherr διευκολύνουν τον καθαρισμό και διατηρούν την εμφάνιση υψηλής ποιότητας.

Άλλες ιδέες για αξεσουάρ για την επιθυμητή συσκευή σας μπορείτε να βρείτε στο home.liebherr.com ή στα καταστήματα των εξουσιοδοτημένων καταστημάτων Liebherr.

Παραμένετε ενημερωμένοι.

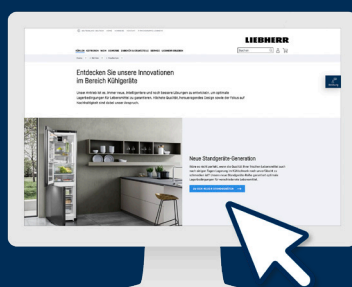
Απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπο της Liebherr για τον κύριο κατάλογο ελεύθερων και πλήρως εντοιχιζόμενων συσκευών. Όλοι οι κατάλογοι διατίθενται και στη διεύθυνση home.liebherr.com



Εφαρμογή SmartDevice: Ο έξυπνος βοηθός σας χειρίζεται άνετα όλες τις συσκευές Liebherr, σας αποστέλλει σημαντικά μηνύματα για την κατάσταση της συσκευής σας και σας προσφέρει πολλές άλλες υπηρεσίες για όλες τις συσκευές Liebherr που διαθέτετε.



Εδώ μπορείτε να κατεβάσετε τις εφαρμογές μας.



Για την πλήρη γκάμα των προϊόντων ψύξης της εταιρείας μας, καθώς και για τη λίστα των εξειδικευμένων αντιπροσώπων Liebherr, μεταβείτε στη διεύθυνση: home.liebherr.com



Κρασί

1 Zone	Με σταθερή θερμοκρασία σε όλο το εσωτερικό, ρυθμιζόμενη από +5 °C έως +20 °C.
2 Zones	Με δύο ζώνες θερμοκρασίας, που μπορούν να ρυθμιστούν ανεξάρτητα και με ακρίβεια από +5 °C έως +20 °C.
3 Zones	Με τρεις ζώνες θερμοκρασίας, που μπορούν να ρυθμιστούν ανεξάρτητα και με ακρίβεια από +5 °C έως +20 °C.
Temp Protect Plus	Δύο αισθητήρες μετρούν συνεχώς τη θερμοκρασία στο ψυγείο κρασιών. Σε περίπτωση σημαντικής αλλαγής, αποστέλλεται ειδοποίηση.*
Power Chill	Τα νέα μπουκάλια που αποθηκεύετε ψύχονται πολύ γρήγορα και αυτόματα στην ιδανική θερμοκρασία σεβρισίματος.
Humidity Control	Η υγρασία μπορεί να ρυθμιστεί μεταξύ 50% και 80% RH** με προσαυξήσεις του 5%.
Humidity Select	Η υγρασία μπορεί να ρυθμιστεί σε δύο βαθμίδες: Τυπική ή Υψηλή.
Fresh Air	Για ένα καθαρό μπουκέτο, το φίλτρο ενεργού άνθρακα απορροφά με αξιοπιστία όλες τις οσμές.
UV Protect	Η φιμέ γυάλινη πόρτα διπλής προστασίας με επίστρωση μετάλλου με τεχνολογία εναπόθεσης υπό κενό προσφέρει προστασία από το ηλιακό φως.
UV Protect Plus	Η φιμέ γυάλινη πόρτα τριπλής προστασίας με διπλή επίστρωση μετάλλου με τεχνολογία εναπόθεσης κενού προστατεύει από το ηλιακό φως.
Vibrate Safe	Το πλήρως μονωμένο από δονήσεις σύστημα ψύξης επιτρέπει στο κρασί να ωριμάσει ανενόχλητο.

Design

Steel Interior	Όχι μόνο για design. Το υψηλής ποιότητας μεταλλικό πίσω τοίχωμα εξασφαλίζει ισορροπημένη κυκλοφορία του αέρα.
Light Column	Μια φωτεινή στήλη LED που εκτείνεται από πάνω προς τα κάτω φωτίζει ομοιόμορφα το εσωτερικό. Στη μία πλευρά της συσκευής ή και στις δύο ανάλογα με τη σειρά.
Presentation Light	Αναδεικνύει αποτελεσματικά τη συλλογή κρασιών ακόμα και όταν η γυάλινη πόρτα είναι κλειστή. Μπορείτε να ρυθμίσετε τη φωτεινότητα μέσω της οθόνης. *
LED	Χαμηλή θερμότητα, εξοικονόμηση ενέργειας και χωρίς απαιτήσεις συντήρησης, για βέλτιστο φωτισμό.

Άνεση και ευελιξία

Soft System	Πολύ απαλό κλείσιμο πόρτας, ακόμη και σε κατάσταση πλήρους φόρτωσης, αυτόματα κάτω από γωνία ανοίγματος 30°.
Telescopic Rails	Συρτάρια σε ευκίνητες τηλεσκοπικές ράγες για άνετο άνοιγμα και κλείσιμο, καθώς και για εύκολη αφαίρεση.
Touch & Swipe-Display	Διασθητικός χειρισμός του ψυγείου – απλά με το άγγιγμα και σάρωση στην οθόνη.
Touch-Display	Με την ευκρινή οθόνη αφής μπορείτε να χειρίζεστε μια συσκευή Liebherr πολύ απλά αγγίζοντας την με το δάχτυλο.
eDoor Lock	Η ηλεκτρονική κλειδαριά πόρτας αποτρέπει τη μη εξουσιοδοτημένη χρήση και ξεκλειδώνει το ψυγείο κρασιών μόνο με το σωστό PIN.*
Tip Open	Η γυάλινη πόρτα ανοίγει κατά 7 cm όταν την πατήσετε, για εύκολη πρόσβαση και πλήρες άνοιγμα.
Self Closing Door	Η πόρτα του ψυγείου κρασιών κλείνει ομαλά από μόνη της, όταν η γωνία ανοίγματος είναι μικρότερη από 90°.
Easy Fill	Βοήθημα φόρτωσης για εύκολο γέμισμα του ψυγείου κρασιών. Η πόρτα μένει ανοιχτή όταν η γωνία ανοίγματος είναι μεγαλύτερη από 90°.
Presentation Board	Παρουσιάζει τα εκλεκτά κρασιά και δείχνει τις ήδη ανοιγμένες φιάλες.
Easy Serve Basket	Καλάθι φιαλών για αποθήκευση με τάξη και εύκολη πρόσβαση.

Συνδεσιμότητα

Smart Device	Με το ενσωματωμένο SmartDeviceBox ελέγχετε τη συσκευή και χρησιμοποιείτε πρόσθετες υπηρεσίες μέσω υπολογιστών και φορητών συσκευών.
Smart Device ready	Το SmartDeviceBox μπορεί να προστεθεί για να ελέγχετε τη συσκευή και να χρησιμοποιείτε πρόσθετες υπηρεσίες μέσω υπολογιστών και φορητών συσκευών. Διατίθεται ως αξεσουάρ.

Ειδικές κατηγορίες προϊόντων

Cigar	Πρωτοποριακά χαρακτηριστικά και ιδανικές κλιματικές συνθήκες για εκλεκτά πούρα.
--------------	---

*Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί μέσω της εφαρμογής SmartDevice/Smart.

**Σε θερμοκρασίες σε οικιακά περιβάλλοντα, ιδιαίτερα σε πολύ ξηρά ή κρύα περιβάλλοντα, όπως σε κελάρια σπιτιών, σας συνιστούμε να επιλέξετε το σύστημα με το εξατομικευμένο κουτί νερού από την γκάμα αξεσουάρ μας.



IRBbsci 5170 Δ Σειρά Peak | EWTgb 3583 Vinidor

Τα προϊόντα και οι λειτουργίες τους παρουσιάζονται για διαφημιστικούς σκοπούς. Με την επιφύλαξη τεχνικών αλλαγών. Τα χρώματα ενδέχεται να διαφέρουν λόγω των χρησιμοποιούμενων μέσων. Τα μοντέλα που εμφανίζονται δεν είναι διαθέσιμα σε όλες τις χώρες. GR. 08.24.