Ediție specială pentru vinuri

Revistă 2024/2025

Vinul și climatul perfect

Tot ce trebuie să știți despre condițiile ideale de depozitare și temperare a vinului.

Vin și plăcere

Cele mai bune sfaturi pentru o experiență de gustare unică.

Vin și cunoaștere

Sticlele și paharele potrivite și alte cunoștințe de la somelierul nostru.

Vinul și Liebherr

Gama noastră completă de vitrine de vinuri independente și complet încorporabile.

LIEBHERR

Noroc!

Plăcerea este doar la câteva secunde distanță de dumneavoastră. Mai avem de menționat un lucru, iar apoi este rândul vinului... Vinul își spune propria poveste, fără a folosi cuvinte, ci prin arome... gust de ciocolată, pământiu, blând, fructat, acidulat. Este apogeul anticipării pentru un gust care a fost lăsat la maturat neperturbat ani la rândul – și se află la vârful maxim al dezvoltării sale. Este experiența supremă pentru iubitorii de vin, cunoscători și cei care doresc să devină pasionați ai vinului.

Distracție plăcută!

Cea mai bună calitate începe în vie...

Calitatea excepțională necesită mult soare, pământ bun și multă muncă manuală. Pentru a obține vinuri excelente, strugurii sunt de obicei recoltați așa cum s-a procedat cu mii de ani în urmă – manual și fără mașini. Aceasta este o activitate intensivă și minuțioasă, dar garantează că numai cei mai buni struguri sunt folosiți la prelucrarea ulterioară. Pasiunea investită în recoltare este demnă de onorat – cu tehnologie care păstrează calitatea originală a produsului pentru o lungă perioadă de timp.

Simboluri ale calității: podgorii de top din lumea vinului. Și Liebherr.

... și este menținută prin depozitare.

Vinul de cea mai bună calitate este păstrat în aparate de cea mai înaltă calitate.

Timpul schimbă multe lucruri, dar tehnologia germană este constanta pe care vă puteți baza mereu. Liebherr implementează tehnologia germană din 1954. Chiar și în prezent, activitatea companiei de familie se bazează pe cele mai înalte aspirații și standarde, ce datează din timpurile fondatorului său, Hans Liebherr.

Acest lucru este reflectat de calitate până în cel mai mic detaliu și angajamentul permanent față de perfecțiune: mai ales când vine vorba de asumarea responsabilității pentru colecția de vinuri valoroase.

Autor
Frank Kämmer
Master Sommelier

Frank Kämmer este unul dintre cei mai renumiți experți în domeniul vinului din lume. În calitate de Master Sommelier, deține cea mai înaltă calificare posibilă în profesia sa, a fost primul german care a fost acceptat în asociația de elită Circle of Wine Writers din Regatul Unit și a scris pentru mai multe publicații profesionale de-a lungul anilor. El fost de acord să împărtășească câteva perspective interesante din lumea vinului cu Liebherr și cu dumneavoastră.

Răcirea încetinește procesul de învechire.

De ce trebuie depozitat vinul într-un loc răcoros?

Aproape toată lumea știe că vinul trebuie depozitat într-un loc răcoros și întunecat, acolo unde este posibil. Dar de ce trebuie procedat astfel? Și ce se întâmplă dacă nu depozitați astfel vinul?

Maturarea vinului sau învechirea vinului în sticlă este un fenomen fascinant. Vinul, un produs consumabil care nu se degradează de-a lungul multor ani, fără conservare, poate chiar să aibă un gust mai bun după o anumită perioadă de timp. Cu toate acestea, acest lucru nu este universal valabil pentru toate vinurile.

Deși unele vinuri au încă un gust delicios după multe decenii, majoritatea dintre ele se strică. Multe vinuri de zi cu zi își pot păstra calitatea o perioadă limitată, iar gustul lor nu se îmbunătățește. Indiferent de potențialul de depozitare al unui vin, acțiunea de depozitare a acestuia într-un loc mai rece îl protejează împotriva învechirii premature.

Într-un studiu științific s-a examinat dacă diferența de temperatură de depozitare se reflectă efectiv în gustul vinului. Sticle de Cabernet Sauvignon au fost depozitate la temperaturi de 5 °C, 10 °C, 23 °C și 31 °C.

După șase săptămâni, nu a existat nicio diferență vizibilă. Cu toate acestea, după șase luni, aroma fructată a vinului depozitat la 31 °C s-a diminuat, iar notele de învechire au devenit proeminente. După 12 luni, vinul depozitat la 23 °C a fost afectat la fel.

Depozitarea la o temperatură prea scăzută are următoarele dezavantaje:

1. Acest tip de depozitare nu este practică pentru vinul roșu, deoarece sticlele trebuie aduse la temperatura potrivită pentru ca vinul să poată fi servit.
2. Încurajează formarea tartrului, deși acest lucru nu afectează gustul vinului.

Pentru depozitarea pe termen mai lung, se recomandă o temperatură cuprinsă între 10 °C și 14 °C într-o pivniță. Chiar și depozitarea pe termen scurt pe un raft de bucătărie sau într-un frigider nu este recomandată pentru vinurile alese. Vitrinele de vinuri Liebherr oferă condițiile ideale pentru depozitare și temperare.

Calități superioare chiar și unei crame.

Caracteristicile excepționale ale vitrinelor de vinuri Liebherr sunt menite să păstreze intact ceea ce îndrăgesc cunoscătorii în domeniu. Datorită expertizei noastre tehnice, aceste vitrine sunt superioare unei crame în privința celor cinci elemente esențiale ale depozitării perfecte.

Suntem atenți la toate detaliile.

Temperaturile constante protejează caracterul vinului.

1

Temp Protect Plus

Vitrinele de vinuri Liebherr monitorizează temperatura de două ori cu ajutorul TempProtect Plus.

Umiditatea potrivită păstrează suplețea dopurilor pentru a proteja vinul.

2

Humidity Select

Humidity Control

Cu ajutorul funcțiilor HumiditySelect sau HumidityControl, umiditatea din vitrinele de vinuri Liebherr poate fi ajustată individual.

Protecția împotriva luminii ultraviolete protejează vinul de procesele de învechire nedorite.

3

UV Protect

UV Protect Plus

Modelele Liebherr cu uși din sticlă sunt echipate cu geam dublu sau chiar triplu cu protecție anti-ultraviolete.

Ținând mirosurile străine la distanță, gustul vinului nu este alterat.

4

Fresh Air

Filtrul cu cărbune activ FreshAir instalat în vitrinele de vinuri Liebherr neutralizează mirosurile străine.

Prevenirea vibrațiilor ajută maturarea neperturbată a vinului.

5

Vibrate Safe

Vitrinele de vinuri Liebherr au un sistem de răcire complet izolat la vibrații.

1

Temperatură constantă

Nu modificați niciodată temperatura până la momentul perfect.

Temperaturile constante protejează caracterul vinului.

Temp Protect Plus

Vitrinele de vinuri Liebherr monitorizează temperatura de două ori cu ajutorul TempProtect Plus.

Vinurile iubesc stabilitatea. Atunci când le depozitați, o temperatură constantă cuprinsă între +10 °C și +14 °C este ideală. Aceasta permite vinului să se matureze cu răbdare, până la momentul în care își va dezvălui întregul potențial. În acest moment intervine o altă temperatură: temperatura ideală de băut.

Dublă protecție

Cu TempProtect Plus, vitrinele noastre de vinuri măsoară constant temperatura cu doi senzori. Acest lucru vă oferă dubla asigurare că vinurile vă sunt protejate față de fluctuațiile de temperatură.

Temperatură ideală de servire

Temperatura de servire influențează puternic gustul vinului. Vinurile roșii sunt consumate la o temperatură mai mare, deoarece conțin mai multe taninuri. Taninul reacționează cu oxigenul mai repede la temperaturi mai ridicate. În frigiderele de depozitare climatizată a vinurilor, care au două sau trei compartimente, pot fi păstrate perfect diferite vinuri, la temperatura de consum de care are nevoie fiecare dintre ele. Fiecare compartiment poate fi setat independent la o temperatură cuprinsă între +5 °C și +20 °C, asigurând o utilizare cu adevărat versatilă a aparatului. Afișajul indică întotdeauna temperatura curentă și, drept urmare, oferă control complet.

Care este temperatura de servire corectă?

Pentru un vin alb?

Pentru un vin alb simplu și vioi, se recomandă o temperatură scăzută de servire (8 °C – 10 °C). Vinurile albe mai complexe și mai corpolente pot fi servite puțin mai calde. Același lucru este valabil și pentru vinurile spumante: șampaniile și vinurile spumante mai simple trebuie servite răcite, iar cele de calitate superioară pot fi servite un pic mai calde.

Pentru un rosé?

Temperatura ideală de servire pentru vinurile rosé este foarte apropiată de cea a vinurilor albe. Aromele fructate și gustul proaspăt specifice unui rosé sunt accentuate de o temperatură cuprinsă între 8 °C și 10 °C.

Pentru un vin roșu?

O temperatură ușor mai scăzută este recomandată pentru vinurile roșii tinere, ușoare și fructate. În vinurile mature, taninurile sunt fine și mai delicate se pot dezvolta arome complexe. Aceste arome se fac remarcate la temperaturi ușor mai ridicate (în jur de 16 °C pentru un vin de Burgundia și 18 °C pentru un Bordeaux).

17 °C – 18 °C

Pentru un Bordeaux

15 °C – 16 °C

Pentru un vin roșu de Burgundia

10 °C – 14 °C

Pentru vinuri roșii mai ușoare și mai fructate din Beaujolais

10 °C – 12 °C

Pentru vinuri albe mai complexe și mai corpolente și șampanii premium rare

8 °C – 10 °C

Pentru vinuri rosé, precum și vinuri albe seci și ușoare și vinuri spumante

7 °C – 9 °C

Pentru vinuri albe deosebit de fructate și dulci

Decantarea – o adevărată filozofie

Așa cum sugerează și titlul, există o mare varietate de opinii pe această temă. Multe dintre ele au de-a face cu experiența personală și necesită un nivel ridicat de sensibilitate.

Primul lucru este să facem distincția între decantarea unui vin și aerarea acestuia. Vinurile tinere, taninoase sunt aerate prin turnarea lor într-o carafă cu formă bombată. Oxigenul suplimentar le face un pic mai fine și mai accesibile. La decantare, pe de altă parte, vinul este turnat cu grijă într-o carafă în fața unei surse de lumină. Ultima treime din vin lasă în urmă un reziduu întunecat în umărul sticlei – sedimentul. Trucul este să separați acest sediment de restul vinului și să vă asigurați că rămâne în sticlă. Vinurile mai vechi necesită o atenție deosebită în timpul decantării. Oxigenul poate distruge uneori aroma delicată, chiar înainte ca vinul să fie turnat în pahar. Pe de altă parte, oxigenul are un efect foarte pozitiv asupra vinurilor albe complexe și stratificate. În special vinurile maturate în butoaie de stejar sau vinurile cu arome minerale deosebite se fac remarcate la contactul cu căldura și aerul.

SommelierBoard

O atracție absolută în cadrul frigiderelor noastre de depozitare climatizată a vinurilor. Are ceea ce este nevoie pentru a prezenta vinurile și tot ce aveți nevoie pentru decantare: un suport din oțel inoxidabil pentru sticla de vin, o cutie din lemn pentru ustensilele folosite la decantare și un spațiu pentru pahare de vin prerăcite și un decantor.

2

Umiditate corectă a aerului

Dopurile durabile, fără defecte sunt esențiale pentru depozitarea pe termen lung.

Umiditatea potrivită păstrează suplețea dopurilor pentru a proteja vinul.

Humidity Select

Humidity Control

Cu ajutorul funcțiilor HumiditySelect sau HumidityControl, umiditatea din vitrinele de vinuri Liebherr poate fi ajustată individual.

Pluta este un produs natural fascinant și, pentru a asigura faptul că rămâne suficient de flexibilă pentru a-și face treaba de etanșare respirabilă, este esențială umiditatea corectă a aerului. Aceasta variază în general între 50% și 80% umiditate relativă.

Oxidare

Oxigenul este esențial pentru vin, dar prea mult oxigen provoacă oxidarea, ceea ce duce la o aromă monotonă și schimbări ale culorii. Viticultorii folosesc dioxid de sulf pentru a opri oxidarea în butoi. Se preferă o oxidare lentă în sticle; oxidarea mai rapidă indică defecte ale vinului sau depozitarea incorectă.

Oxidare avansată

Oxidarea depinde foarte mult de vechimea vinului. La vinurile tinere oxidarea este un defect, dar la vinurile mai vechi face parte din procesul natural de maturare. Oxidarea avansată este indicată de un gust de acetaldehidă, care produce o notă ascuțită, metalică, fructată și face și vinurile mai vechi să nu poată fi consumate.

Umiditate care păstrează gustul

Dacă nivelul de umiditate scade sub 50%, pluta se va micșora în gâtul sticlei, lăsând oxigenul să pătrundă în sticlă. Acest lucru va duce la oxidarea vinului și la modificări nedorite ale aromei și culorii, aspecte considerate a fi defecte inevitabile ale vinului.

Nu vă lăsați dopurile să se sfărâme.

Cu HumiditySelect, umiditatea poate fi reglată în două etape: Standard sau Înalt. La modelele cu HumidityControl, această funcție permite setarea umidității în intervalul 50%–80% umiditate relativă* și afișează în mod constant valoarea curentă. Dacă valoarea scade sub 50% umiditate relativă*, aparatul indică acest lucru.

Umiditatea insuficientă usucă dopurile, provoacă evaporarea din sticle și duce la alterarea prematură a vinului.

*În cazul unor ambiente casnice, de exemplu, pivnițe foarte uscate sau reci, vă recomandăm cutia de apă personalizată din gama noastră de accesorii pentru a sprijini climatul din interior.

Deschiderea sticlelor de vin spumant: metoda perfectă.

Tăiere

Chiar dacă majoritatea vinurilor spumante au o perforație sau o panglică pentru a rupe sigiliul, vă recomandăm să tăiați îngrijit la proeminența de jos, așa cum ați face pentru un vin liniștit, pentru un aspect final mai elegant.

Prindere

Apoi cu o mână desfaceți coșul din sârmă și cu cealaltă țineți bine dopul pe tot parcursul procesului. În momentul în care simțiți că dopul iese din sticla de vin în timp ce desfaceți coșul, mai bine lăsați coșul pe dop pentru etapa de deschidere. În caz contrar, detașați coșul – în timp ce continuați să țineți bine dopul în poziție.

Șervețel

Dacă coșul detașat rămâne pe dop, trebuie să prindeți coșul ținând un șervețel în mână pentru a preveni orice leziuni la nivelul mâinii cauzate de sârmă. De asemenea, vă recomandăm să înfășurați un șervețel în jurul dopurilor foarte strânse pentru a avea o aderență mai bună.

Iată un mic sfat: Nu îndreptați niciodată sticla către oaspeți sau către propria față!

Învârtire

Pentru a deschide sticla, țineți-o la un unghi de 45°. În felul aceasta va crește suprafața în zona gâtului sticlei și se va preîntâmpina spumarea vinului din cauza scăderii bruște de presiune din timpul deschiderii. Cu o mână țineți bine dopul și cu cealaltă mână învârtiți sticla. Acest lucru vă va oferi o priză mult mai bună și mai mult control asupra dopului pe măsură ce acesta iese din sticlă.

Apăsare

Apoi aplicați un nivel adecvat de contrapresiune pe dop, astfel încât acesta să alunece afară din sticlă cât mai încet posibil. În cazul ideal, se va auzi doar o pocnitură slabă, în locul unei bubuituri impresionante.

Servire

Pentru a servi vinul, țineți paharele înclinate la un unghi ușor pentru a împiedica spumarea vinului și pierderea excesivă de CO_2. Umpleți doar ¾ din pahar.

Dop de plută naturală sau capac filetat?

Autor
Frank Kämmer
Master Sommelier

Experții susțin că aproximativ 17 miliarde de sticle de vin sunt umplute și sigilate în fiecare an la nivel mondial. Pe lângă dopurile tradiționale și dopurile de plastic, există o tendință tot mai mare ca multe sticle să fie sigilate cu un capac filetat. Dar care dintre aceste metode de sigilare a sticlei este mai bună?

Până în urmă cu doar câțiva ani, sticlele de vin erau în mare parte sigilate cu dopuri de plută naturală, iar capacele filetate erau folosite mai mult pentru vinurile simple destinate consumului în masă. Dar lucrurile s-au schimbat și chiar și vinurile de înaltă calitate sunt acum disponibile în măsură tot mai mare cu capace filetate. Principalele motive pentru această tendință sunt faptul că previne orice defect de dop și păstrează aromele originale pe care viticultorul le produce cu atenție. Au existat îngrijorări că capacele filetate ar putea interfera cu învechirea vinului în sticlă din cauza lipsei schimbului de gaze. Cu toate acestea, studiile științifice au respins aceste temeri. În 2001, Institutul Australian de Cercetare a Vinului a publicat un studiu care arată că oxigenul prezent în gâtul sticlei și în vinul propriu-zis a fost suficient pentru o învechire bună a vinului. Prin urmare, capacele filetate nu au un impact negativ asupra potențialului de învechire al vinului.

3

Protecție UV fiabilă

În cazul vinului, multe lucruri sunt o chestiune de gust: inclusiv lumina.

Protecția împotriva luminii ultraviolete protejează vinul de procesele de învechire nedorite.

UV Protect

UV Protect Plus

Modelele Liebherr cu uși din sticlă sunt echipate cu geam dublu sau chiar triplu cu protecție anti-ultraviolete.

Timp de secole, vinul a dus o existență obscură în pivnițe. Cu ajutorul vitrinelor de vinuri de ultimă generație, acesta primește acum atenția pe care credem că o merită: perfect prezentat și ca la el acasă. Cu toate acestea, acest lucru înseamnă, de asemenea, o responsabilitate sporită de a proteja vinul de efectele nocive ale luminii.

Protecție UV

Razele ultraviolete reprezintă un pericol pentru vinuri. Acestea provoacă reacții chimice nedorite cunoscute sub numele de „goût de lumière". Vinul își pierde echilibrul și aroma se aplatizează. Acesta este motivul pentru care sticlele de vin sunt de obicei închise la culoare. Cu toate acestea, sticla închisă la culoare nu este suficientă dacă sticlele de vin nu sunt depozitate într-un loc întunecat.

Razele ultraviolete pot face ca vinul să-și piardă aroma.

Pentru o vedere protejată în interior

Pentru a minimiza efectul nociv al razelor ultraviolete, toate ușile de sticlă ale vitrinelor de vinuri Liebherr sunt fabricate din sticlă izolată specială rezistentă la UV. La modelele cu UV-Protect, protecția provine dintr-o construcție specială cu două geamuri, cu un geam colorat la interior și un geam metalizat Low-E la exterior.

Triplă protecție

Pentru depozitarea pe termen lung, modelele cu UVProtect Plus oferă o protecție fără precedent împotriva luminii UV: trei straturi de protecție formate din sticlă colorată și un strat dublu de metal depus în vid (Low-E).

Light Column

Presentation Light

Lumină sigură

Utilizăm LED-uri de înaltă calitate pentru a asigura o iluminare uniformă a interiorului deoarece spectrul lor nu conține lumină UV dăunătoare. De asemenea, LED-urile generează foarte puțină căldură, ceea ce permite ca vinurile să fie luminate pentru perioade îndelungate, fără a le afecta temperatura.

Asigurarea unei vizibilități bune

Modelele cu ușă solidă sunt prevăzute cu iluminare LED pe plafon, pentru economie de spațiu.

Prezentat în cea mai bună lumină

Coloana de LED-uri iluminează uniform interiorul la deschiderea ușii. În plus, lumina de prezentare reglabilă vă pune în valoare vinurile chiar și atunci când ușa este închisă.

Cum influențează lumina aroma vinului

Este binecunoscut faptul că culoarea unui vin poate influența percepția noastră asupra gustului său. De exemplu, un vin roșu închis este perceput în mod obișnuit ca având un gust mai puternic decât o varietate mai deschisă la culoare, chiar dacă acest lucru ar putea să nu reflecte neapărat profilul de aromă real. Cu toate acestea, o concluzie uimitoare de la un experiment realizat de oamenii de știință în colaborare cu crama Allendorf din Rheingau este că și culoarea luminii ambientale, indiferent de culoarea vinului, poate să-i influențeze gustul.

Universitatea Johannes Gutenberg din Mainz, Departamentul de Psihologie, Psihologie Generală Experimentală în cooperare cu crama Fritz Allendorf, Oestrich-Winkel.
Oberfeld, D., Hecht, H., Allendorf, U. și Wickelmaier, F. (2009). Ambient lighting modifies the flavor of wine. Journal of Sensory Studies

Experimentul Oestrich-Winkel

Renumitul viticultor din Oestrich-Winkel a delimitat o zonă cu pereți albi neutri în crama sa, astfel încât să poată fi modificată culoarea luminii și implicit și culoarea vinului. În funcție de culoare, se pare că se schimbă și percepția senzorială a aromelor vinului.

Dar ceea ce a fost extrem de uimitor la acest studiu realizat de Universitatea din Mainz este faptul că până și lumina ambientală, indiferent de culoarea reală a vinului, poate avea un impact asupra percepției gustului. Vinul a fost degustat din pahare negre, care ascundeau culoarea sa. În lumina ambientală roșie, vinul a fost atât de bine primit încât participanții erau dispuși să plătească cu un euro mai mult pentru o sticlă de Riesling decât pentru același vin în lumină verde.

Dacă degustăm un pahar de Riesling din regiunea Rheingau în lumină neutră, acesta are gust de caise, piersici și citrice, conform așteptărilor.

Cu toate acestea, dacă lumina devine roșie, degustătorul detectează brusc și fructe de pădure sau cireșe în buchetul vinului – un efect uimitor!

În lumină verde, pe de altă parte, același Riesling pare brusc să aibă un gust distinct de legume și ierburi.

În lumină albastră, vinul are un gust puternic acidulat și aspru.

4

Aer curat

Există un ingredient special pentru maturare: aerul.

Ținând mirosurile străine la distanță, gustul vinului nu este alterat.

Fresh Air

Filtrul cu cărbune activ FreshAir instalat în vitrinele de vinuri Liebherr neutralizează mirosurile străine.

Întotdeauna este un moment minunat atunci când este turnat primul pahar dintr-o sticlă și vinul își dezvăluie întregul buchet. Pentru a asigura faptul că ies în evidență doar aromele unice ale vinului, este esențială protecția împotriva mirosurilor externe.

Mirosurile din aerul ambiant pot fi transferate în vin și îl pot strica.

Calitatea optimă a aerului

Dopurile de plută naturale sunt ideale pentru depozitarea pe termen lung și maturarea vinurilor. Aerul pătrunde prin celulele dopului de plută în sticlă. Cu toate acestea, acest lucru permite și ca mirosurile din aerul ambiant să fie transferate în vin și să aibă un impact negativ asupra calității sale.

Aer proaspăt constant

Pentru a asigura faptul că vinul este păstrat la o calitate optimă a aerului, toate vitrinele de vinuri Liebherr au un filtru de cărbune activ.

Ușor de schimbat

Filtrul de cărbune activ este ușor de schimbat și elimină în mod eficient mirosurile de orice fel. La fiecare șase luni, aparatul vă reamintește să schimbați filtrul.

Aici nu miroase nimic

Liebherr utilizează numai materiale de cea mai bună calitate. De exemplu, rafturile din lemn de fag natural, vopselele și materialele plastice inodore, cum ar fi cele utilizate în garniturile noastre de etanșare a ușilor, garantează un aer curat pentru vinurile dumneavoastră.

Noi nu gustăm vinul, îl mirosim.

Simțurile noastre ne joacă o mică festă, pentru că de fapt mirosim aproximativ 80 la sută din arome. Aromele trec prin faringe către mucoasa nazală.

Cele patru etape de degustare a vinului

O mirosire blândă, mai întâi deasupra paharului, fără a înclina paharul. Aromele primare fructate vor urca în nas și vor oferi o impresie inițială cu privire la caracterul fructat și aroma vinului.

După ce învârtiți vinul în pahar, procesul de aerare va elibera buchetul vinului. Aromele vor deveni mai intense, vinul se va deschide și vă va oferi o primă impresie cu privire la calitatea și complexitatea vinului. Dacă există defecte (de exemplu, la dopul de plută), acestea vor deveni acum foarte evidente.

Prima înghițitură curge peste buze. Efectul de încălzire face aromele mai intense și acestea trec printr-o legătură de la nazofaringe la cornetul nazal și până la mucoasa nazală, unde aromele sunt acum percepute intens.

O mirosire finală a paharului gol va întări aromele și apoi ne luăm rămas bun de la vin. În acest moment, este posibil să percepem frecvent arome complet noi.

5

Nu deranjați

A lăsa vinul să se maturizeze în liniște este o sarcină dificilă.

Prevenirea vibrațiilor ajută maturarea neperturbată a vinului.

Vibrate Safe

Vitrinele de vinuri Liebherr au un sistem de răcire complet izolat la vibrații.

Există un motiv pentru care imaginile cu vinuri în pivnițe emană un calm plăcut: localizarea lor subterană previne în mod eficient vibrațiile. Este și un lucru bun, deoarece vibrațiile accelerează procesul de îmbătrânire a vinului.

Vibrațiile provocate de utilaje, de trafic sau de oamenii care trec pe acolo pot agita sedimentele de pe fundul sticlei. Această agitație sporește reacția reciprocă a substanțelor din vin, ceea ce va afecta negativ calitatea acestuia. Inginerii noștri au conceput soluții inovatoare pentru a recrea acest mediu pașnic într-o casă.

Rafturile din lemn natural arată bine și, de asemenea, contribuie la depozitarea optimă a vinului.

Puterea se găsește în liniște.

Compresoarele special dezvoltate, cu vibrații extrem de reduse, asigură o depozitare delicată în vitrinele de vinuri Liebherr. Întregul sistem de refrigerare este instalat cu amortizare pentru a preveni transmiterea de vibrații dăunătoare. Cel mai vizibil efect al acestui lucru e cat de silențios funcționează vitrina de vinuri Liebherr.

Lin și convenabil

La anumite modele, rafturile din lemn sunt amplasate pe șine telescopice. Acest lucru asigură o vizibilitate bună și un acces ușor la sticlele din spate.

Închidere delicată

De la un unghi de deschidere de aproximativ 45° în cazul aparatelor independente și de 30° în cazul aparatelor complet încorporabile, mecanismul de amortizare a închiderii SoftSystem închide automat ușa.

Sofisticat și flexibil

Raftul de prezentare – aici este prezentat la modelul independent din seria Vinidor – pune în evidență în mod elegant vinurile rafinate și păstrează sticlele deschise la temperatura potrivită.

Locație optimă

Vinul se poate matura în liniște pe rafturile stabile din lemn, realizate manual. Aceste rafturi sunt proiectate optim pentru depozitarea în siguranță a sticlelor tip Bordeaux, precum și a altor forme de sticle fără efort. Dacă sticlele sunt așezate una lângă alta, volumul aparatului poate fi utilizat pe deplin.

Potrivit pentru sticle de (aproape) orice dimensiune

Rafturi personalizate simplificate: datorită șipcilor detașabile ale rafturilor din lemn FlexFit, puteți depozita orice tip de sticlă, chiar sticle tip magnum. Datorită poziționării individuale a șepcilor pe cadru, toate sticlele sunt depozitate în siguranță, iar colecțiile de vinuri ale clienților arată mai bine ca niciodată.

Detaliile prezentate diferă în funcție de model;
consultați alocarea la echipamentul de serie.

Vinul fin nu este de obicei cumpărat pentru consum imediat, ci mai degrabă pentru depozitare până când apare ocazia perfectă, sau pur și simplu pentru a admira silueta elegantă a sticlei, promisiunea de pe eticheta sa și anticiparea vizuală a conținutului său. Indiferent de mărimea și forma sticlelor din colecția dumneavoastră, fiecare dintre ele trebuie depozitată în siguranță. Această flexibilitate este deosebit de importantă pentru noi la toate vitrinele noastre de depozitare a vinului.

Sticla tip Burgundy

A fost utilizată pentru prima dată de viticultorii din Burgundia, dar este folosită de mult timp pentru soiurile Burgundy din afara regiunii.

Sticla tip Bordeaux

Sticla „Bordelaise” a fost, probabil, răspunsul viticultorilor din Bordeaux la popularitatea sticlei tip Burgundy. Pentru a-l diferenția, vinul de Bordeaux a fost îmbuteliat în această sticlă oarecum mai dreaptă, cu umeri. În prezent este cea mai uzuală formă de sticlă de vin.

Dimensiunea sticlei tip Bordeaux (0,75 l)
Toate specificațiile Liebherr privind capacitatea de sticle se referă la aceste dimensiuni.

Sticla de șampanie

O sticlă cu pereți groși este utilizată pentru a rezista mai bine condițiilor de presiune în timpul fermentării în sticlă. Baza curbată contribuie, de asemenea, la stabilitate, distribuind presiunea mai uniform pe toată suprafața pereților.

Sticla tip Schlegel

Sticla deosebit de subțire este folosită în principal pentru Riesling. Este, de asemenea, menționată ca o sticlă tip Hock și este cel mai frecvent utilizat tip de sticlă de vin alb în țările vorbitoare de limbă germană.

Sticla tip Magnum

Cu o capacitate de 1,5 litri, o sticlă tip Magnum are o capacitate de două ori mai mare decât o sticlă standard de vin. Dar nu este doar un obiect renumit care captează privirile: de asemenea, volumul său mare încetinește procesul de maturare.

Chiar și sticlele tip Magnum încap în anumite vitrine de vinuri Liebherr

Sticla Bocksbeutel

Această sticlă foarte bombată este tipică regiunii viticole franconiene. A fost inventată acolo în secolul al XVIII-lea și este încă folosită și astăzi – în special pentru îmbutelierea vinului Silvaner.

Brânza și vinul – combinația ideală

Pentru gurmanzii adevărați, savurarea unei bucăți de brânză fără un pahar de vin este de neconceput. Cu toate acestea, credința că un pahar „bun de vin roșu” completează perfect orice bucată de brânză se poate dovedi a fi uneori un mit – deoarece nu fiecare tip de brânză merge bine cu orice vin. Vă putem ghida pe ce tipuri de vin merg cel mai bine cu brânzeturi precum brie, gouda și multe altele.

Brânză de capră, brânză grasă și brânză în saramură

Tipurile de brânză acidă, cum ar fi brânza de capră, brânza grasă sau feta, se consumă cu un vin care este la fel de proaspăt și are o anumită structură acidă. Acesta este motivul pentru care vinurile albe mai tinere și mai vii, cu o aromă pronunțată de fructe, cum ar fi Sauvignon Blanc sau Riesling sec se asociază de obicei cel mai bine, dar șampaniile pot fi, de asemenea, o alegere delicioasă. Brânzeturile de capră sau de oaie mai mature, precum și brânzeturile grase mai robuste, merg, de asemenea, foarte bine cu un vin rosé plin de caracter.

Brânzeturi moi

Brânzeturile moi, cum ar fi camembert, brie și taleggio, pot fi combinate excelent cu vinuri roșii fructate, echilibrate și mai puțin taninoase. Vinurile Pinot Noir sunt ideale, dar și un Dolcetto delicat din Piemont, un Zweigelt fructat sau un Gamay sunt alegeri la fel de bune. Vechimea joacă, de asemenea, un rol: brânzeturile moi mai tinere se combină bine cu vinurile roșii tinere care au o aromă mai proaspătă și fructată. Vinurile complexe completează soiurile de brânză matură, în timp ce brânzeturile moi ușoare se armonizează cu vinuri albe delicate, cum ar fi un Chardonnay bun.

Brânzeturi semi-tari ușor de feliat

Vinurile roșii bine structurate, cum ar fi Cabernet, Merlot sau Tempranillo, sunt completarea perfectă la brânzeturile semi-tari. Cele mai multe dintre aceste brânzeturi sunt versatile și se combină bine cu diferite soiuri de vin roșu. Și inversul este valabil, deoarece vinurile foarte taninoase pot profita de modul în care proteina din brânză temperează plăcut și completează gustul intens al taninului. Prin urmare, clasicul pahar cu vin roșu și brânză funcționează cel mai bine și cel mai consecvent în această combinație.

Brânza tare

Pe măsură ce se maturează, brânzeturile tari pot deveni semnificativ mai sărate (Pecorino sau Sbrinz), dar pot deveni și mai dulci (Mimolette sau gouda veche) sau pot avea conținut mai mare de proteine (parmezan sau Grana Padano). Niciuna din acestea nu merge foarte bine cu structura vinurilor roșii. În schimb, se recomandă vinuri cu mult caracter, aciditate mai mică sau dulceață reziduală. Câteva combinații perfecte sunt Comté și vin jaune din Jura, Gruyère și Grand Cru Chasselas din Elveția sau Riesling Spätlese maturat și Mimolette.

Brânzeturi cu coaja spălată

Brânzeturi cu coaja spălată, cum ar fi Livarot din Franța, Romadur din Germania și Belgia și Mondseer din Austria sunt câteva dintre cele mai greu de asociat cu un vin potrivit. Când aceste brânzeturi sunt complet maturate, aroma lor picantă distruge orice aromă de vin roșu. Vinuri albe expresive, cum ar fi un Traminer din Germania, un Viognier din Australia sau un Châteauneuf-du-Pape alb sunt, drept atare, o alegere mai bună. O combinație clasică este brânza Munster și un Alsatian Gewürztraminer.

Brânza cu mucegai

Nota picantă a brânzei cu mucegai necesită vinuri robuste, suculente și cu profunzime. Această categorie include vinuri Shiraz concentrate și soiuri corpolente din sudul Italiei sau Spaniei. Cele mai intense brânzeturi picante, cum ar fi roquefort, stilton sau gorgonzola piccante se combină cel mai bine cu vinuri dulci, cum ar fi Beerenauslese din Germania dar merg bine și cu vinuri licoroase în stilul vinului de Porto, a căror dulceață înmoaie plăcut notele sărate ale brânzei.

Prezentare cu gust

Sarcina principală a vitrinelor noastre este de a proteja perfect calitatea vinurilor dumneavoastră. Cu toate acestea, credem și că vinurile fine ar trebui prezentate în mod corespunzător. De aceea, lucrăm exclusiv cu materiale de cea mai înaltă calitate, cum ar fi oțelul inoxidabil sau lemnul de fag, și ne străduim să creăm o ambianță elegantă cu soluțiile noastre de iluminat. Acest lucru înseamnă că vitrinele noastre de depozitare a vinurilor și frigiderele noastre de depozitare climatizată a vinurilor se potrivesc elegant și atemporal în orice spațiu interior.

Bucurați-vă de liniște.

Mai mult, vitrinele noastre de depozitare climatizată a vinurilor sunt proiectate să fie deosebit de silențioase. Chiar şi atunci când citiţi, cel mai tare zgomot pe care îl veţi auzi este foşnetul paginilor.

WPgbi 7483 Vinidor Selection

WPgbi 5283 Vinidor Selection

2 Zones

3 Zones

Cu două sau trei zone de temperatură separate care pot fi setate la o temperatură exactă cuprinsă între +5 °C și +20 °C, vitrinele noastre de depozitare climatizată a vinurilor oferă versatilitate maximă în utilizare. În acest fel, vinurile roșii, vinurile albe și șampania pot fi depozitate simultan la temperatura optimă pentru a fi savurate în aparatul cu trei zone de temperatură.

SommelierBoard

O atracție absolută în cadrul vitrinelor noastre de depozitare climatizată a vinurilor. Are ceea ce este nevoie pentru a prezenta vinurile și include tot ce aveți nevoie pentru decantare: un suport din oțel inoxidabil pentru sticla de vin, o cutie din lemn pentru ustensile folosite la decantare și un spațiu pentru pahare de vin prerăcite și un decantor.

Integrare elegantă și atemporală

Black Steel

Interior BlackSteel

Suprafața BlackSteel impresionantă adaugă un je ne sais quoi interiorului vitrinelor noastre de depozitare climatizată a vinurilor. Panoul posterior interior asigură și o circulație echilibrată a aerului și o umiditate perfect controlată.

EWTgb3583 Vinidor

Puteți afla mai multe despre gama noastră extinsă de vitrine de vinuri pentru depozitare și temperare la **home.liebherr.com/wine** sau de la distribuitorul specializat Liebherr.

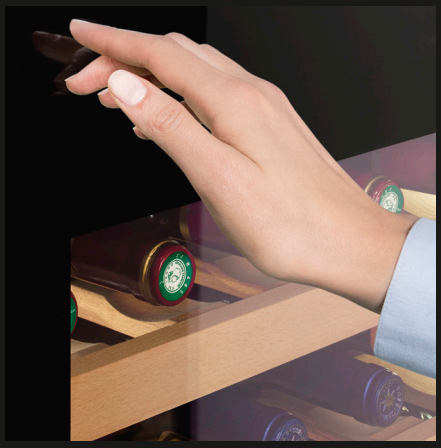
Funcțiile prezentate diferă în funcție de model; consultați alocarea lor la fiecare serie de aparate.

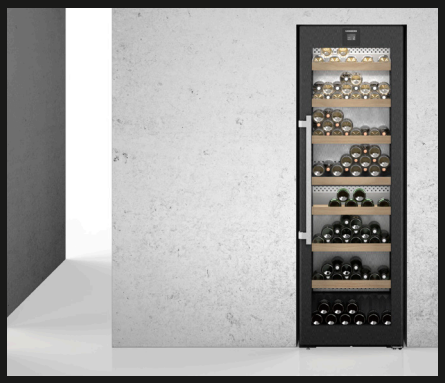
Când funcționalitatea întâlnește eleganța

Toate modelele din seria Vinidor Selection au un mâner încastrat vertical dispus pe toată lungimea, permițând deschiderea ergonomică și confortabilă din orice poziție. Modelele cu mânerul discret se integrează foarte armonios în bucătăriile fără mânere și zonele de living și de luat masa.

Tip Open

Tehnologia inovatoare TipOpen de pe vitrinele noastre de vinuri încorporabile este perfectă pentru bucătăriile fără mânere. Ușa din sticlă se deschide cu câțiva centimetri atunci când este atinsă. Dacă ușa nu mai este deschisă după 3 secunde, SoftSystem o închide din nou..





InteriorFit. Perfect adaptat.

Folosiți elegant nișele din casa dumneavoastră. InteriorFit vă permite să utilizați în mod optim spațiul din bucătărie sau din zona de luat masa cu vitrinele noastre de depozitare climatizată a vinurilor, deoarece nu aveți nevoie de spațiu pe lateral pentru aerisire lângă pereți sau mobilier. Doar ușa este vizibilă, toate celelalte părți devin invizibile.

Light Tower | **Light Column** | **Presentation Light**

Să se facă lumină

Indiferent dacă este montată pe una sau pe ambele părți, coloana verticală de lumină LED creează o ambianță unică și oferă o vedere perfectă a vinurilor. Un alt element special este lumina de prezentare reglabilă, care vă pune în valoare cu măiestrie vinurile – chiar și atunci când ușa este închisă.

WKes 653

ZKes 453

Aparatele noastre compacte oferă răcire pentru situații speciale. Vitrina este perfectă pentru prezentarea unor cantități mici de sticle de vin. Trabucurile valoroase sunt păstrate în condiții optime de depozitare în humidor.

Sertar pentru ustensile

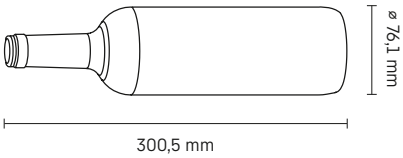
Sertarul practic pentru ustensile al modelului WKes 653 este destinat pentru păstrarea accesoriilor pentru vin sau pentru depozitarea de bunătăți, cum ar fi ciocolată, pentru a fi savurate împreună cu vinul servit la temperatura potrivită.

Wine

Privire de ansamblu a modelelor

←43→

Vin	WKes 653
Capacitate de sticle	max. 12
Număr de zone de temperatură	o zonă
Înălțime aparat	61 cm
Nivel de putere acustică	37 db(A)
Clasă de eficiență energetică	E (A–G)



Dimensiunea sticlei tip Bordeaux (0,75 l)
Toate specificațiile privind capacitatea de sticle se referă la aceste dimensiuni.

←43→

Humidor	ZKes 453
Număr zone de temperatură	o zonă
Înălțime aparat	61 cm
Nivel de putere acustică	40 db(A)

Umiditate precisă a aerului

Tava de apă integrată a vitrinei ZKes 453 poate fi umplută cu un litru de apă distilată. Senzorii de umiditate reglează necesarul de apă și garantează cu precizie umiditatea selectată între 68% și 75%. Un mesaj vizual oferă informații prompte atunci când este necesară reumplerea cu apă.

Cigar

Paharul perfect pentru fiecare vin

Vinul fin necesită un pahar la fel de fin pentru a-și putea etala pe deplin calitatea. Dar forma paharului de vin ar trebui să reflecte și caracterul vinului servit. În continuare veți vedea cele mai importante șase pahare de vin – pentru o plăcere perfectă.

Paharul lung tradițional pentru șampanie este un pahar înalt și subțire. Suprafața mai mică a acestui pahar asigură faptul că acidul carbonic se poate ridica în șiruri fine de bule și nu se evaporă prea repede. Acest lucru este foarte important și la vinurile spumante, cum ar fi Prosecco, în care este acidul carbonic este mai puțin integrat.

Spre deosebire de paharul lung de șampanie, **paharul de șampanie tipic** este în formă de lalea și potrivit pentru vinuri spumante foarte fine, deoarece finețea și complexitatea acestora necesită un anumit spațiu pentru a se dezvolta pe deplin. Paharele de acest tip sunt de obicei umplute doar până la jumătate.

Paharul standard pentru vinuri albe nu trebuie să fie prea mare, deoarece un vin simplu s-ar „pierde" în pahar. Cu toate acestea, trebuie să fie suficient de mare pentru a oferi spațiu pentru dezvoltarea buchetului. Caracteristica cheie a oricărui pahar de vin este ca corpul să se îngusteze ușor spre partea de sus. Acest lucru intensifică aroma și face ca paharul să fie ușor de înclinat. Vinurile albe de calitate superioară, în special cele mai corpolente, nu ar trebui să fie „ținute" într-un spațiu prea mic. De aceea, pentru vinurile de Burgundia, de exemplu, trebuie utilizată o versiune puțin mai mare a paharului de vin alb. Această formă este perfectă și pentru vinurile rosé.

Paharul standard pentru vinuri roșii are tot o formă de lalea, dar este, de obicei, puțin mai înaltă, puțin mai lată și are un pic mai mult volum.

Paharul tradițional utilizat pentru vinurile roșii de Burgundia se numește și „balon" în Franța datorită formei sale. Aroma subtilă a acestei varietăți de struguri vine se impune cu adevărat cu acest design. Acest pahar este, de asemenea, alegerea perfectă pentru a savura un Pinot Noir fin din Germania. Același lucru este valabil și pentru vinurile excelente din Piemonte, și anume Barolo și Barbaresco. Cu toate acestea, paharele de acest tip trebuie umplute până la cel mult o treime.

Paharul tipic pentru Bordeaux este foarte înalt și are o formă de lalea. Este ideal pentru orice vin roșu de înaltă calitate, care are concentrația necesară și o structură solidă. Dar și aici, paharul trebuie umplut până la cel mult o optime din litrul de vin.

Dar cum identificăm paharele de vin de înaltă calitate?

Cristalul fin este cunoscut pentru refracția mai mare a luminii, suprafața strălucitoare, rezistență și proprietăți de finisare superioare. Cunoscătorii vinului mărturisesc că cristalul îmbunătățește aroma vinului, făcându-l mai intens și mai rafinat.

Paharele de vin de înaltă calitate au adesea o **formă conică** care concentrează aroma vinului la marginea paharului și permite o înclinare plăcută.

Volumul corpului paharului trebuie să se potrivească întotdeauna cu vigoarea și complexitatea vinului.

Paharele de înaltă calitate au o **margine de pahar finisată îngrijit**, fără nici o bombare.

Liniște sufletească

O scurtă privire în aplicația noastră SmartDevice vă va liniști că totul este în regulă, chiar și atunci când ieșiți în oraș. Funcțiile inteligente vă oferă certitudinea că aveți colecția valoroasă de vinuri sub control.

Rețelele digitale păstrează totul la vedere.

Modelele cu un SmartDeviceBox integrat (care poate fi, de asemenea, montat ulterior, în funcție de model) poate fi încorporat fără probleme într-un sistem de casă inteligentă deja existent. Acest lucru înseamnă că beneficiați de un control fără efort prin intermediul asistenților vocali, cum ar fi Amazon Alexa și Google Assistant, și primiți notificări instant pe smartphone – de exemplu, dacă ușa frigiderului este lăsată accidental deschisă. SmartDeviceBox oferă acces la o serie de funcții, de la setările de bază la monitorizarea și reglarea temperaturii și controlul sistemelor de iluminat, chiar și atunci când ieșiți în oraș. Această tehnologie de ultimă generație asigură îngrijirea perfectă a fiecărei sticle, demonstrând modul în care Liebherr simplifică viața în mod palpabil.

Aici puteți descărca aplicația SmartDevice:

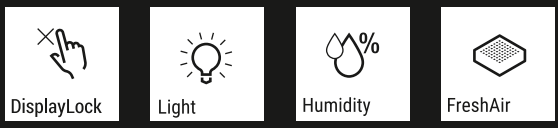
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

Smart Device LIEBHERR

Aflați cum simplifică vitrinele pentru depozitarea vinurilor conectate la rețele digitale viața de zi cu zi:
home.liebherr.com/getsmart

În alertă de îndată ce este deschisă. Dacă ușa vitrinei pentru depozitarea vinurilor rămâne deschisă mai mult de 60 de secunde, alarma ușii este activată. La vitrinele de vinuri independente, alarma ușii sună și este însoțită de iluminarea intermitentă a aparatului.



Totul este sub control

Evitați accesul neautorizat a vitrinei de depozitare a vinurilor. Activați blocarea afișajului prin meniu pentru o soluție fiabilă. Împiedicați deschiderea neautorizată cu o încuietoare mecanică a ușii sau, pe anumite modele, cu o încuietoare electronică a ușii.

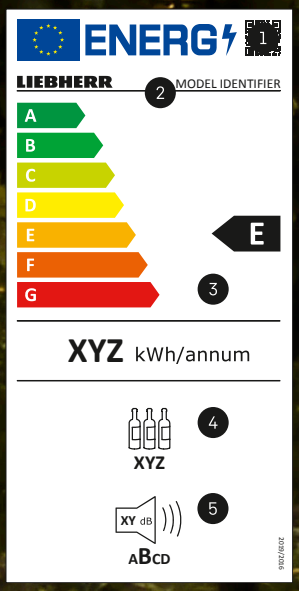
Protecție completă.

Asemenea unei crame, o vitrină Liebherr de depozitare a vinurilor are toate caracteristicile necesare pentru a păstra colecții valoroase în condiții perfecte. Cu toate acestea, uneori pot survine defecțiuni, aspect care poate provoca îngrijorări. Acesta este motivul pentru care vitrinele noastre de depozitare a vinurilor sunt echipate cu diferite funcții de alarmă. În cazul unor probleme critice, cum ar fi întreruperi de curent, vă puteți baza pe ele și primiți notificări în mod prompt.

Cerințe speciale

Vitrinele de vinuri trebuie să îndeplinească aceleași standarde ca și frigiderele și congelatoarele pentru depozitarea alimentelor. Cu toate acestea, cerințele specifice depozitării și temperării fiabile a vinului necesită mult mai mult în ceea ce privește performanța. Acesta este motivul pentru care majoritatea vitrinelor de vinuri de pe piață se încadrează în clasa de eficiență energetică G.

Eticheta energetică actuală a UE* pentru vitrinele de vinuri:



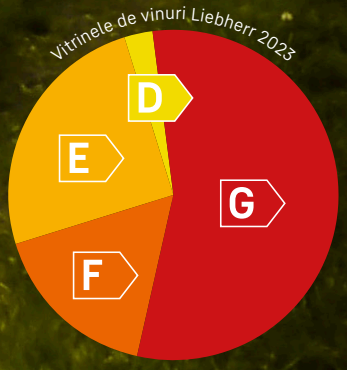
1. Codul QR pentru identificarea produsului în baza de date UE EPREL (European Product Database for Energy Labeling).
2. Identificatorul modelului pentru identificarea manuală a produsului în registrul EPREL al UE, utilizând, de exemplu, numărul de articol.
3. Scala de eficiență de la „A" la „G". „G" este destinat numai vitrinelor de vinuri.
4. Capacitate de depozitare maximă.
5. Nivelul de zgomot este acum clasificat în clasele de la „A" la „D".

* În conformitate cu Regulamentul UE 2019/2016

Cea mai bună eficiență energetică

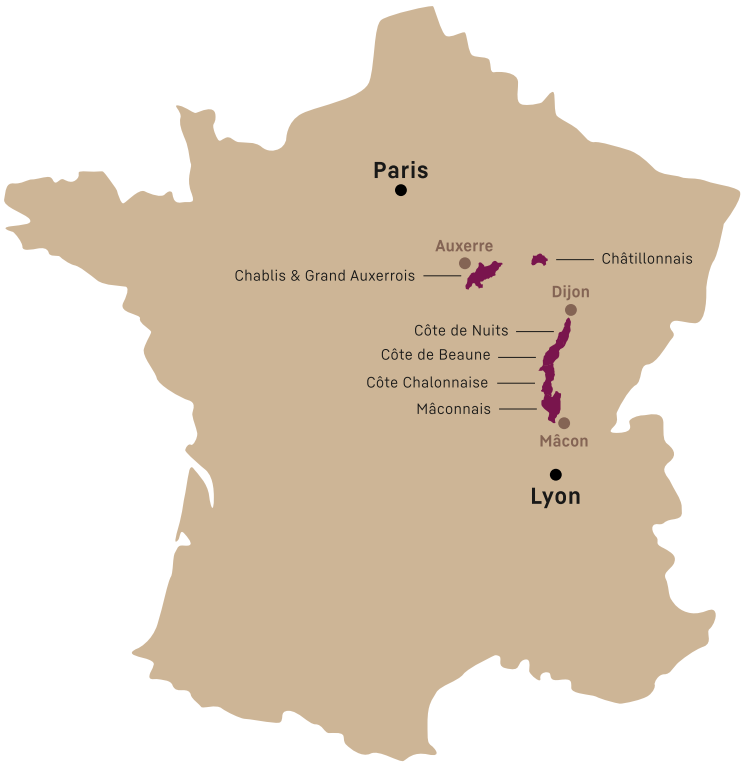
Liebherr pune un accent deosebit pe sustenabilitate: vitrinele noastre de vinuri sunt printre cele mai eficiente energetic din clasă. În timp ce majoritatea producătorilor oferă modele cu clasa de eficiență energetică G, majoritatea vitrinelor noastre de vinuri se încadrează deja în clasele de eficiență energetică F și E, iar unul dintre acestea se încadrează chiar în clasa D.

Distribuția pe clase de eficiență în 2023:



** Sursă: EPREL 2023

Tur viticol: de ce este Burgundia atât de specială?



Situată în inima continentului, regiunea franceză Burgundia a fost întotdeauna una dintre cele mai importante centre de dezvoltare a culturii vinului în Europa. Pe lângă vinurile de renume mondial produse în această regiune, există numeroase obiective istorice legate de vin care merită din plin vizitate.

Origini

După începuturile profesiei în epoca galo-romană, în principal marile ordine monahale din Evul Mediu Clasic au răspândit cultura cultivării viței de vie și arta de a produce vinuri fine din Burgundia în restul Europei. Abația Citeaux, care a fost fondată în 1098 și a fost locul de naștere al ordinului cistercian, a jucat un rol special în acest proces. Clădirea cu presele de vin a cistercienilor care seamănă cu un castel este situată în mijlocul unuia dintre cele mai cunoscute podgorii din Burgundia, și anume Clos Vougeot, și – cu camerele sale remarcabile și presele de vin impresionante, vechi de secole – este un obiectiv de neratat pentru orice iubitor de vin care vizitează regiunea.

Burgundia: locul de origine al vinurilor Chardonnay și Pinot Noir. Burgundia este recunoscută pe scară largă ca fiind locul de origine al celor mai fine vinuri din soiurile de struguri Chardonnay și Pinot Noir. Este mai puțin cunoscut, totuși, faptul este că aceste calități ale vinului se bazează pe un sistem viticol dezvoltat de-a lungul timpului și detaliat în mod meticulos cunoscut sub numele de Climats de Bourgogne. În 2015, acest sistem a fost adăugat chiar și pe lista patrimoniului mondial UNESCO. Motivul principal al acestei recunoașteri a fost semnificația universală remarcabilă a sistemului viticol din Burgundia, care combină două milenii de istorie culturală europeană.

În Burgundia, termenul „climat” se referă la o parcelă viticolă definită și delimitată cu precizie care conferă un caracter unic și inconfundabil vinului produs din structurii respectivi. De-a lungul secolelor, definirea, dezvoltarea, demarcarea și stabilirea denumirilor au înflorit în Burgundia, în special în cultura agrară monahală din Evul Mediu Târziu. Începând cu anii 1930, aceste climate au format baza sistemului de denumiri de astăzi și sunt unul dintre cele mai importante exemple ale culturii vinului bazat pe terroir-uri individuale.

Vinum bonum deorum donum.
Un vin bun este un dar de la zei.

Proverb roman

Chablis este o atracție de neratat când sunteți în Burgundia

Ar fi o greșeală să reducem Burgundia la regiunea centrală din jurul orașului Beaune. Multe dintre cele mai cunoscute comunități viticole sunt într-adevăr situate în inima regiunii viticole, în subregiunile Côte de Beaune și Côte de Nuits, dar și regiunile Côte Chalonnaise și Mâconnaise din sudul Burgundiei oferă multe oportunități pentru a descoperi vinuri bune dincolo de numele mari. Și să nu uităm: Beaune este la doar o oră distanță de regiunea vinului alb din Chablis, locație care ar trebui să fie, de asemenea, pe itinerarul oricărui cunoscător de vin care vizitează Burgundia.

„Cel mai bun loc pentru a depozita un vin este în memoria ta."

Shirley Amberg

... iar al doilea cel mai bun loc este o vitrină de vinuri Liebherr!

Seria: **GrandCru și GrandCru Selection**

Vitrine de depozitare a vinurilor

O vitrină de depozitare a vinurilor de la Liebherr oferă condiții similare cu cele ale unei crame – și ideale pentru maturare îndelungată.

Domeniul de temperatură

+5 °C până la +20 °C

1 Zone

WPbli 5231

Vitrinele noastre de depozitare a vinurilor sunt special concepute pentru o capacitate mare de sticle care să fie depozitate și maturate, dar pot păstra și un stoc mai mare de vin la temperatura de servire. Și aici, temperatura poate fi reglată cu precizie între +5 °C și +20 °C.

Seria: **Vinidor și Vinidor Selection**

Vitrine de depozitare climatizată a vinurilor

Într-un frigider de depozitare climatizată a vinurilor de la Liebherr, șampania, vinul alb și vinul roșu sunt întotdeauna la temperatura potrivită, pregătite pentru un toast spontan.

Domeniul de temperatură

+5 °C până la +20 °C

+5 °C până la +20 °C

+5 °C până la +20 °C

2 Zones

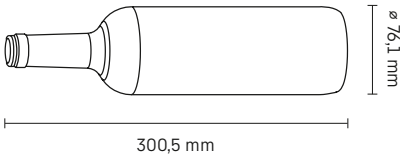
3 Zones

WPgbi 5273

Vitrinele noastre pentru depozitarea climatizată a vinurilor sunt disponibile cu două sau trei zone de temperatură. Acestea pot fi setate cu precizie și independent una de cealaltă la temperaturi între +5 °C și +20 °C, oferind versatilitate maximă în utilizare. Acest lucru înseamnă că vinurile roșii, vinurile albe și șampaniile pot fi păstrate toate la temperatura ideală, într-un singur aparat cu trei zone de temperatură. Dimensiunile diferite ale zonelor de temperatură și setările flexibile fac ca aceste aparate să fie perfecte pentru depozitarea fiecărei colecții individuale de vinuri.

Vitrine independente pentru depozitarea vinului

	Caracteristici standard	GrandCru	GrandCru Selection
Calitate	Menținere constantă a temperaturii	■	■
	Interval de temperatură reglabil într-o singură zonă: +5 °C până la +20 °C	**1**	**1**
	Afișaj permanent al temperaturii reale	■	■
	Geam UV și de siguranță triplu/UVProtect Plus	■	■
	Sistem de lagăre cu amortizare antivibrații/VibrateSafe	■	■
	Garnitură a ușii înlocuibilă	■	■
Climat perfect	Umiditate reglabilă a aerului grație sistemului HumiditySelect	■	
	Umiditate reglabilă a aerului grație sistemului HumidityControl		■
	Afișaj real al umidității aerului		■
	Filtru FreshAir cu indicator pentru schimbare	■	■
Confort și flexibilitate	Sistem ajutător de încărcare EasyFill	■	■
	SelfClosing Door	■	■
	Rafturi din lemn, reglabile pe înălțime	■	■
	Afișaj cu opțiune de alegere între 9 limbi (DE/EN/FR/ES/IT/NL/CS/PL/PT)	■	■
Design și stil de viață	Iluminat în plafon cu LED-uri	■	
	Iluminat în plafon cu LED-uri (ușă plină), **LightColumn (ușă din sticlă)**		■
	Interior: material perete posterior	Metal, gri grafit	**Oțel inoxidabil**
	Afișaj tactil	■	■
	Lumină de prezentare (ușă din sticlă)	■	■
	Mâner tip baghetă	Negru	**Aluminiu periat**
Siguranță	TempProtect Plus	■	■
	Alarmă pentru ușă, temperatură și întrerupere de curent	■	■
	Alarmă acustică și vizuală pe afișaj, prin iluminare și mesaj de tip Push datorită SmartDevice**	■	■
	Blocarea afișajului	■	■
	Încuietoare mecanică	cu posibilitate de postechipare	**integrată**
Conectivitate*	SmartDevice-ready	■	
	SmartDevice (SmartDeviceBox inclus)*		■
	Lumină de prezentare**	■	■
	Reglarea temperaturii în pași de câte 1 °C**	■	■
	Afișarea și controlul funcțiilor relevante ale aparatului**	■	■



Cod material ușă:
___ b/bl Negru
___ r Bordeaux

Dimensiunea sticlei tip Bordeaux (0,75 l)
Toate specificațiile privind capacitatea de sticle se referă la aceste dimensiuni.

Pentru modelele cu lățime de 60 cm: adâncime aparat 67,5 cm
Pentru modelele cu lățime de 70/75 cm: adâncime aparat 76,4 cm

Caracteristicile diferite ale seriei Selection sunt **evidențiate**.

* În funcție de model

** Prin aplicația SmartDevice

Privire de ansamblu modele Vinothek

←60→

	WKb 1812	WKr 1811
Capacitate de sticle	max. 66	max. 66
Număr de zone de temperatură	o zonă	o zonă
Înălțime aparat	88 cm	88 cm
Nivel de putere acustică	38 db(A)	37 db(A)
Clasă de eficiență energetică	G	E

Privire de ansamblu modele GrandCru

←60→

	WPbl 4201	WSbl 4201	WPbl 4601	WSbl 4601	WPbl 5001	WSbl 5001
Capacitate de sticle	max. 141	max. 141	max. 166	max. 166	max. 196	max. 196
Număr de zone de temperatură	o zonă	o zonă	o zonă	o zonă	o zonă	o zonă
Înălțime aparat	125 cm [1]	125 cm [1]	148 cm [1]	148 cm [1]	165 cm [1]	165 cm [1]
Nivel de putere acustică	38 db(A)	38 db(A)	38 db(A)	38 db(A)	38 db(A)	38 db(A)
Clasă de eficiență energetică	E	D	F	E	F	E

Privire de ansamblu modele GrandCru Selection

←60→ ←75→

	WPbli 5031	WSbli 5031	WPbli 5231	WSbli 5231	WSbli 7731
Capacitate de sticle	max. 196	max. 196	max. 229	max. 229	max. 324
Număr de zone de temperatură	o zonă	o zonă	o zonă	o zonă	o zonă
Înălțime aparat	165 cm [1]	165 cm [1]	185 cm [1]	185 cm [1]	201 cm [1]
Nivel de putere acustică	38 db(A)	38 db(A)	38 db(A)	38 db(A)	38 db(A)
Clasă de eficiență energetică	F	E	F	E	E

[1] +3,5 cm balama de ușă

Vitrine independente de depozitare climatizată a vinurilor

	Caracteristici standard	Vinidor	Vinidor Selection
Calitate	Menținere constantă a temperaturii	■	■
	Interval de temperatură reglabil pentru fiecare zonă: +5 °C până la +20 °C	**2**	**2 sau 3 ***
	Afișare constantă a temperaturii curente în fiecare zonă	■	■
	Geam triplu securizat cu protecție anti-UV (UVProtect Plus)	■	■
	Sistem de lagăre cu amortizare antivibrații (VibrateSafe)	■	■
	Garnitură a ușii interschimbabilă	■	■
Climat perfect	Umiditate reglabilă a aerului grație sistemului HumiditySelect	■	■
	Tavă pentru apă		■
	Filtru FreshAir în separatorul de zone cu indicator pentru schimbare	■	■
Confort și flexibilitate	Separator de zone cu raft din plastic pentru sticle, se poate completa cu barele din lemn FlexFit (accesoriu)	■	
	Separator de zone cu bare din lemn FlexFit		■
	Raft de prezentare	■	
	Amortizare a închiderii cu SoftSystem	■	■
	Rafturi din lemn, reglabile pe înălțime (alte rafturi din lemn disponibile ca accesorii)	■	
	Rafturi de depozitare din lemn FlexFit cu mecanism de închidere automată SoftTelescopic		■
	Afișaj: opțiune de alegere între 9 sau 12 limbi	(DE/EN/FR/ES/IT/NL/CS/PL/PT)*	(DE/EN/FR/ES/IT/NL/CS/PL/PT/**BG/RU/ZH-CN)**
	SommelierBoard*		■
Design și stil de viață	Iluminat în plafon cu LED-uri pentru fiecare zonă	■	
	LightTower		■
	Interior: material panou posterior	SmartSteel	**BlackSteel**
	Afișaj tactil	modele SmartSteel	
	Ecran Touch & Swipe	modele BlackSteel	**în ușa din sticlă**
	Lumină de prezentare (ușă din sticlă)	■	■
	Mâner de ușă subțire din aluminiu cu mecanism de deschidere	■	
	Mâner încastrat		■
	InteriorFit	■	■
Siguranță	TempProtect Plus	■	■
	Alarmă pentru ușă, temperatură și întrerupere de curent	■	■
	Alarmă acustică și vizuală pe afișaj, prin iluminare și mesaj de tip Push datorită SmartDevice**	■	■
	Blocarea afișajului	■	■
	eDoorLock, încuietoare electronică a ușii		■
Conectivitate*	SmartDevice (SmartDeviceBox inclus)*	■	■
	Lumină de prezentare**	■	■
	Reglarea temperaturii în pași de câte 1 °C**	■	■
	Afișarea și controlul funcțiilor relevante ale aparatului**	■	■

Caracteristicile diferite ale seriei Selection sunt **evidențiate**.

* În funcție de model

** Prin aplicația SmartDevice

Privire de ansamblu modele Vinidor

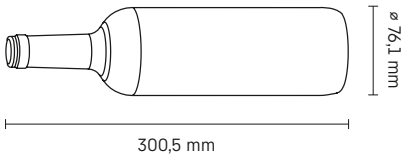
←60→

	WTes 1672	WPsd 4652	WPsd 5252	WPbsi 5052	WPbsi 5252	WSbsi 5252
Capacitate de sticle	max. 34	max. 107	max. 155	max. 131	max. 155	max. 155
Număr de zone de temperatură	Două zone	Două zone	Două zone	Două zone	Două zone	Două zone
Înălțime aparat	82 – 87 cm	145 cm	185 cm	165 cm	185 cm	185 cm
Nivel de putere acustică	36 db(A)	38 db(A)	37 db(A)	37 db(A)	37 db(A)	37 db(A)
Clasă de eficiență energetică	G	F	F	F	F	E

Privire de ansamblu modele Vinidor Selection

←60→ ←70→

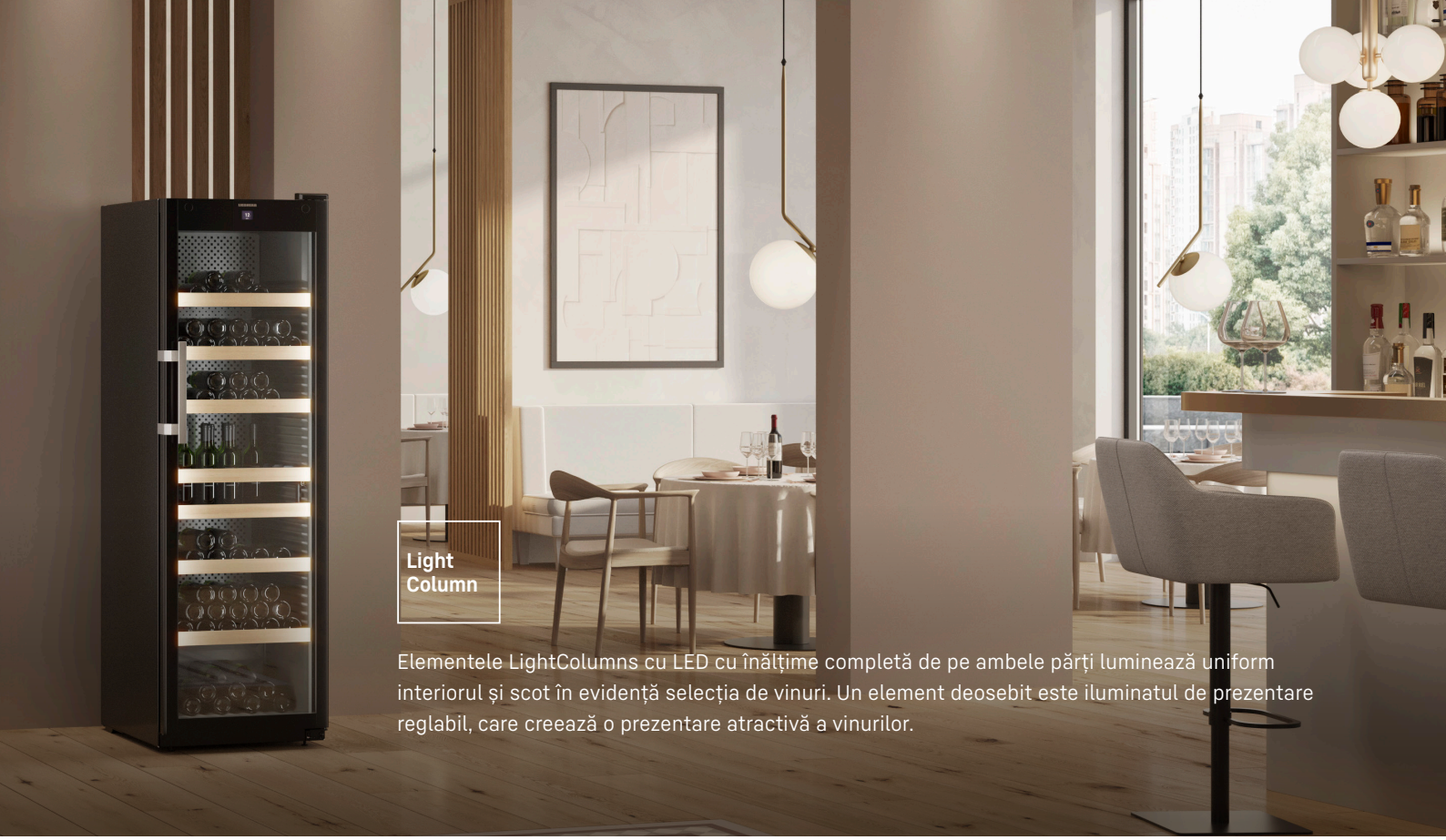
	WPgbi 5272	WPgbi 5273	WPgbi 5283	WPgbi 7472	WPgbi 7473	WPgbi 7483
Capacitate de sticle	max. 106	max. 104	max. 85	max. 204	max. 182	max. 145
Număr de zone de temperatură	2 zone:	trei zone	trei zone	2 zone:	trei zone	trei zone
Înălțime aparat	185 cm	185 cm	185 cm	200 cm	200 cm	200 cm
Nivel de putere acustică	35 db(A)	35 db(A)	35 db(A)	35 db(A)	35 db(A)	35 db(A)
Clasă de eficiență energetică	F	F	F	F	F	F



Cod material ușă:
- es Oțel inoxidabil
- sd Ușă SmartSteel
- bs BlackSteel
- gb Sticlă neagră

Dimensiunea sticlei tip Bordeaux (0,75 l)
Toate specificațiile privind capacitatea de sticle se referă la aceste dimensiuni.

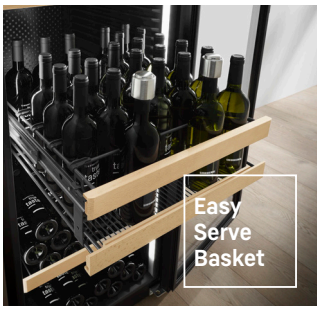
Pentru modelele cu lățime de 60 cm: adâncime aparat 67,5 cm
Pentru modelele cu lățime de 70/75 cm: adâncime aparat 76,4 cm



Elementele LightColumns cu LED cu înălțime completă de pe ambele părți luminează uniform interiorul și scot în evidență selecția de vinuri. Un element deosebit este iluminatul de prezentare reglabil, care creează o prezentare atractivă a vinurilor.

Perfection.
Seria pentru profesioniști.

Vitrinele Liebherr pentru servirea vinurilor sunt special optimizate în vederea utilizării profesionale în hoteluri, restaurante și activități de catering.



Ideale pentru servire

Fiecare mișcare trebuie să fie perfectă pentru a asigura o servire excepțională. Compartiment EasyServe alunecă ușor pe șine la înălțimea de lucru și asigură o vizibilitate bună și un acces ușor la sticlele de vinuri.

Puternice și flexibile

Rafturile metalice rezistente cu părți frontale din lemn de fag pot fi mutate după cum este necesar, pentru aranjarea versatilă a diferitelor tipuri de vinuri. Traversele asigură o prindere sigură, iar metalul acoperit este ușor de curățat.

Siguranța este prioritară

Funcția eDoorLock împiedică utilizarea neautorizată. Încuietoarea ușii poate fi deschisă prin introducerea unui cod PIN. Pentru un plus de securitate, aplicația SmartDevice vă anunță de fiecare dată când ușa se deschise sau se închide.

Răcire automată

Funcția PowerChill răcește automat sticlele nou depozitate, într-un timp foarte scurt. Chiar și în zilele aglomerate, când ușa stă deschisă în mod constant, aparatul generează independent temperatura ideală de servire și apoi revine automat la modul obișnuit de economisire a energiei.

Caracteristici standard pentru seria Perfection

Calitate	Interval de temperatură reglabil într-o singură zonă: +5 °C până la +20 °C
	Afișaj permanent al temperaturii reale
	Geam triplu securizat cu protecție anti-UV (UVProtect Plus)
	Depozitare cu un nivel scăzut de vibrații / VibrateSafe
	Capacitate maximă pentru sticle prin depozitare gât la gât
	Garnitură a ușii interschimbabilă
Climat perfect	Umiditate reglabilă a aerului grație sistemului HumiditySelect
	Filtru FreshAir cu indicator pentru schimbare
	Reglarea temperaturii în pași de câte 1 °C
Confort și flexibilitate	Compartiment EasyServe
	PowerChill
	Sistem ajutător de încărcare EasyFill
	Ușă cu mecanism SelfClosing
	Rafturi metalice ajustabile pe înălțime, cu parte frontală din lemn
	Afișaj cu opțiune de alegere între 12 limbi (DE/EN/FR/ES/IT/NL/CS/PL/PT/BG/RU/ZH)
Design și stil de viață	Iluminare: LightColumn, pe ambele părți
	Panou posterior: oțel inoxidabil
	Ecran Touch & Swipe
	Lumină de prezentare
	Mâner subțire cu mecanism de deschidere integrat, aluminiu periat
Siguranță	TempProtect Plus
	Alarmă pentru ușă, temperatură și întrerupere de curent
	Alarma emisă atât sonor, cât și vizual pe display, prin iluminare pulsantă și mesaj push cu SmartDevice*
	Blocarea afișajului
	eDoorLock
Conectivitate*	SmartDevice (SmartDeviceBox incl.)
	Lumină de prezentare**
	Reglarea temperaturii în pași de câte 1 °C**
	Afișarea și controlul funcțiilor relevante ale aparatului**

Privire de ansamblu modele

←60→

WFbli 5041

Capacitate de sticle	max. 158
Număr de zone de temperatură	Trei zone
Înălțime aparat	165 cm
Nivel de putere acustică	38 db(A)
Clasă de eficiență energetică	F

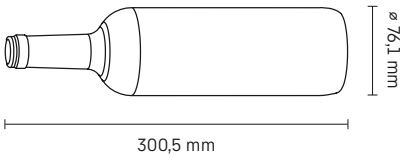
WFbli 5241

Capacitate de sticle	max. 188
Număr de zone de temperatură	Trei zone
Înălțime aparat	185 cm [1]
Nivel de putere acustică	38 db(A)
Clasă de eficiență energetică	F

←75→

WFbli 7741

Capacitate de sticle	max. 284
Număr de zone de temperatură	trei zone
Înălțime aparat	201 cm [1]
Nivel de putere acustică	38 db(A)
Clasă de eficiență energetică	E



Cod material ușă:
— b/bl Negru

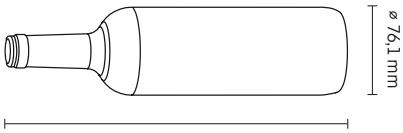
Dimensiunea sticlei tip Bordeaux (0,75 l)
Toate specificațiile privind capacitatea de sticle se referă la aceste dimensiuni.

*În funcție de model **Prin aplicația SmartDevice [1] +3,5 cm balama de ușă

Caracteristici standard pentru seria Grand Cru

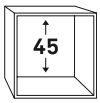
Calitate	Interval de temperatură reglabil într-o singură zonă: +5 °C până la +20 °C
	Afișaj permanent al temperaturii reale
	Geam dublu securizat cu protecție anti-UV (UVProtect Plus)
	Sistem de lagăre cu amortizare antivibrații (VibrateSafe)
	Garnitură a ușii interschimbabilă
Climat perfect	Umiditate reglabilă a aerului grație sistemului HumiditySelect
	Filtru FreshAir
	Rafturi din lemn, câteva pe șine telescopice
Design și stil de viață	Iluminat în plafon cu LED-uri, poate fi pornit permanent, reglabil* sau cu coloane de lumină pe ambele părți
	Panou posterior: Metal, gri grafit
	Afișaj tactil
	Lumină de prezentare, reglabilă*
	Mâner de ușă subțire din aluminiu, mâner încastrat sau fără mâner (TipOpen)*
Siguranță	TempProtect
	Alarmă pentru ușă, temperatură și întrerupere de curent
	Alarmă acustică și vizuală pe afișaj

Cod material ușă:
- es Oțel inoxidabil
- gb Sticlă neagră
- gw Sticlă albă



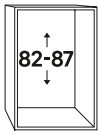
Dimensiunea sticlei tip Bordeaux (0,75 l)
Toate specificațiile privind capacitatea de sticle se referă la aceste dimensiuni.

Privire de ansamblu modele – vitrine de depozitare a vinurilor, complet încorporabile



	WKEgb 582	WKEgw 582	WKEes 553
Capacitate de sticle	max. 18	max. 18	max. 18
Număr de zone de temperatură	o zonă	o zonă	o zonă
Nivel de putere acustică	32 db(A)	32 db(A)	32 db(A)
Clasă de eficiență energetică	G A↑G	G A↑G	G A↑G

Privire de ansamblu modele – vitrine de depozitare a vinurilor încorporabile sub blat



	UWKes 1752
Capacitate de sticle	max. 46
Număr de zone de temperatură	o zonă
Nivel de putere acustică	38 db(A)
Clasă de eficiență energetică	G A↑G

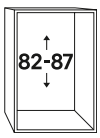
*În funcție de model

UWKes 1752 GrandCru

Vitrine încorporabile de depozitare climatizată a vinurilor

	Caracteristici standard pentru seria Vinidor
Calitate	Interval de temperatură reglabil în două zone: +5 °C până la +20 °C
	Afișare constantă a temperaturii curente în fiecare zonă
	Geam dublu securizat cu protecție anti-UV (UVProtect Plus)
	Sistem de lagăre cu amortizare antivibrații (VibrateSafe)
	Garnitură a ușii interschimbabilă
Climat perfect	Umiditate reglabilă a aerului grație sistemului HumiditySelect
	Filtru FreshAir
Confort și flexibilitate	Separator de zone cu raft din plastic pentru sticle
	Raft de prezentare
	Amortizare a închiderii cu SoftSystem
	Rafturi din lemn, câteva pe șine telescopice
Design și stil de viață	Iluminat în plafon cu LED-uri pentru fiecare zonă, poate fi pornit permanent și poate fi reglat
	Peretele posterior din BlackSteel
	Afișaj tactil
	Lumină de prezentare, reglabilă
	Nu este nevoie de mâner datorită tehnologiei TipOpen
	Panel ready*
Siguranță	TempProtect
	Alarmă pentru ușă, temperatură și întrerupere de curent
	Alarmă acustică și vizuală pe afișaj

Privire de ansamblu modele – vitrine de depozitare climatizată a vinurilor încorporabile sub blat



	UWTgb 1682	UWTes 1672
Capacitate de sticle	max. 34	max. 34
Număr de zone de temperatură	două zone	două zone
Nivel de putere acustică	35 db(A)	38 db(A)
Clasă de eficiență energetică	G A↑G	G A↑G

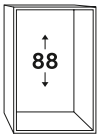
EWdf 3553 Vinidor

Cod material ușă:

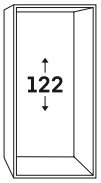
- es Oțel inoxidabil
- df Panel ready
- gb Sticlă neagră
- gw Sticlă albă

*În funcție de model

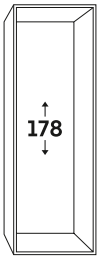
Privire de ansamblu modele – vitrine complet încorporabile de depozitare climatizată a vinurilor



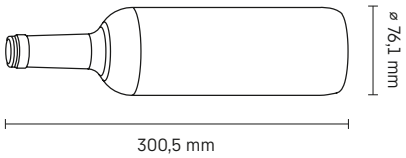
	EWTgb 1683	EWTgw 1683	EWTdf 1653
Capacitate de sticle	max. 33	max. 33	max. 30
Număr de zone de temperatură	două zone	două zone	două zone
Nivel de putere acustică	31 db(A)	32 db(A)	32 db(A)
Clasă de eficiență energetică	G	G	G



	EWTgb 2383	EWTgw 2383	EWTdf 2353
Capacitate de sticle	max. 51	max. 51	max. 48
Număr de zone de temperatură	două zone	două zone	două zone
Nivel de putere acustică	31 db(A)	32 db(A)	32 db(A)
Clasă de eficiență energetică	G	G	G



	EWTgb 3583	EWTgw 3583	EWTdf 3553
Capacitate de sticle	max. 83	max. 83	max. 80
Număr de zone de temperatură	două zone	două zone	două zone
Nivel de putere acustică	32 db(A)	32 db(A)	32 db(A)
Clasă de eficiență energetică	G	G	G



Dimensiunea sticlei tip Bordeaux (0,75 l)
Toate specificațiile privind capacitatea de sticle se referă la aceste dimensiuni.

Mai doriți altceva?

Cerințele oamenilor atunci când folosesc vitrine de vinuri sunt la fel de diverse ca și gusturile lor în materie de vin. Oferim o gamă completă de accesorii pentru a răspunde nevoilor dumneavoastră individuale.

Sertar pentru accesorii

inclusiv un set cu inserție din două piese pentru șase sticle de vin și un set de somelier. O completare pentru vitrinele de vinuri cu o nișă de 45 cm. Disponibil în varianta cu sticlă neagră.

Sisteme de organizare

Personalizați: accesoriile pentru sortarea clară a sticlelor includ rafturi de prezentare, suporturi pentru sticle și rafturi suplimentare pentru sticle. Sistemele de etichetare oferă o imagine de ansamblu clară a stocurilor de vin.

Montare precisă – aspect perfect

Kiturile de conectare, ramele și fronturile din oțel inoxidabil cu mânere asortate sunt doar câteva dintre numeroasele accesorii care pot fi utilizate pentru o integrare complet individualizată și perfectă din punct de vedere optic a aparatului pentru depozitarea vinurilor.

Accesorii și produse de îngrijire

Pentru o calitate optimă a aerului, filtrele cu cărbune activ FreshAir instalate în vitrinele noastre de vinuri trebuie înlocuite în mod regulat. Produsele de îngrijire compatibile cu aparatele și materialele Liebherr ușurează curățarea și le păstrează aspectul de înaltă calitate.

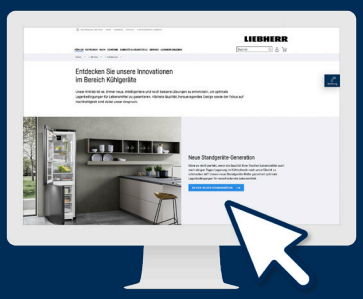
Alte idei de accesorii pot fi găsite online, verificând pentru modelul dumneavoastră preferat la **home.liebherr.com** și le puteți cumpăra de la distribuitorul Liebherr.

Păstrăm legătura.

Solicitați de la distribuitorul Liebherr principalele noastre cataloage pentru aparate independente și complet incorporabile. Toate cataloagele pot fi descărcate şi la home.liebherr.com

Aplicația SmartDevice: ajutorul dumneavoastră inteligent operează în mod convenabil toate aparatele Liebherr, vă trimite mesaje importante cu privire la stare și vă oferă multe alte servicii pentru aparatele dumneavoastră Liebherr.

Puteţi descărca aplicaţiile noastre de aici.



Gama noastră completă de produse pentru prospețime și o listă a distribuitorilor de specialitate Liebherr pot fi găsite la adresa: home.liebherr.com

Vin

1 Zone	Cu temperatură constantă în interior, reglabilă de la +5 °C la +20 °C.
2 Zones	Cu două zone de temperatură, reglabile independent și precis de la +5 °C până la +20 °C.
3 Zones	Cu trei zone de temperatură, reglabile independent și precis de la +5 °C până la +20 °C.
Temp Protect Plus	Doi senzori măsoară constant temperatura din vitrina de vin. Se trimite o notificare în cazul unei modificări critice.*
Power Chill	Sticlele nou depozitate sunt foarte rapid şi automat răcite la temperatura ideală de servire.
Humidity Control	Umiditatea poate fi reglată activ în trepte de 5% între 50% și 80% umiditate relativă**.
Humidity Select	Umiditatea poate fi reglată în două etape: Standard sau Înalt.
Fresh Air	Pentru un buchet pur, un filtru de cărbune activ elimină în mod eficient mirosurile de orice fel.
UV Protect	O ușă din sticlă colorată cu protecție dublă și cu un strat de metal depus în vid oferă protecție eficientă împotriva luminii solare.
UV Protect Plus	O ușă din sticlă colorată cu protecție triplă și cu două straturi de metal depus în vid oferă o protecție extrem de eficientă împotriva luminii solare.
Vibrate Safe	Sistemul de răcire complet izolat la vibraţii îi permite vinului să se maturizeze nederanjat.

Confort și flexibilitate

Soft System	Închidere foarte blândă a uşii, chiar şi atunci când este complet încărcată, automat sub un unghi de deschidere de 30°.
Telescopic Rails	Sertare pe șine telescopice line, pentru o deschidere și închidere convenabilă și îndepărtare ușoară.
Touch & Swipe-Display	Operare intuitivă a frigiderului – prin simpla atingere și glisare pe ecran.
Touch-Display	Cu ecranul tactil cu prezentare de ansamblu, un aparat Liebherr poate fi operat printr-o simplă atingere.
eDoor Lock	Încuietoarea electronică a uşii previne utilizarea neautorizată şi deblochează frigiderul pentru vin numai după ce a fost introdus codul PIN corect.*
Tip Open	Ușa din sticlă se deschide cu 7 cm atunci când este atinsă, pentru acces facil și deschidere completă.
Self Closing Door	Uşa vitrinei de vin se închide de la sine atunci când este deschisă la mai puţin de 90°.
Easy Fill	Asistenţă pentru încărcarea uşoară a vitrinei de vin. De la un unghi de 90°, uşa rămâne deschisă.
Presentation Board	Prezintă vinurile rafinate şi sticlele care au fost deschise.
Easy Serve Basket	Compartimentul pentru sticle pentru depozitare ordonată și acces ușor.

Design

Steel Interior	Nu doar un element de design atractiv, panoul posterior din metal de înaltă calitate asigură o circulație echilibrată a aerului.
Light Column	O coloană de lumină LED de sus în jos luminează uniform interiorul. Pe o parte sau pe ambele, în funcţie de serie.
Presentation Light	Prezintă colecţia de vinuri chiar şi atunci când uşa de sticlă este închisă. Luminozitatea poate fi reglată cu ajutorul afișajului. *
LED	Căldură redusă, economie de energie și fără întreținere pentru o iluminare optimă.

Conectivitate

Smart Device	SmartDeviceBox integrat vă permite să controlați aparatul și să utilizați servicii suplimentare prin intermediul computerelor și a dispozitivelor mobile.
Smart Device ready	SmartDeviceBox integrat poate fi echipat ulterior, astfel încât să puteți controla aparatul şi să puteți utiliza servicii suplimentare prin intermediul computerului şi a dispozitivelor mobile. Disponibil ca accesoriu.

Grupe speciale de produse

Cigar	Caracteristici inovatoare și climat perfect pentru trabucuri fine.

*Poate fi, de asemenea, utilizată prin SmartDevice / aplicație Smart.
**În special în medii foarte uscate sau reci, de exemplu, pivnițe de acasă, vă recomandăm cutia de apă personalizată din gama noastră de accesorii, pentru a sprijini climatul din interior.

home.liebherr.ro
IRBbsci 5170 △ Seria Peak | EWTgb 3583 Vinidor
Produsele și detaliile acestora sunt puse în scenă în scopuri publicitare. Sub rezerva modificărilor tehnice.
Culorile pot varia în funcție de suporturile folosite. Modelele prezentate nu sunt disponibile în toate țările. 07902 537-00 RO. 08.24.