

Die technischen Daten

| Grätetyp | Farbe | Außenmaße in cm (H/B/T) | Innenmaße in cm (H/B/T) | Bruttoinhalt in Liter | max. Bordeauxflaschen 0,75 l * | Temperaturzonen | Energieverbrauch kWh/24h ** | Bruttogewicht in kg | Nettogewicht in kg | Anschlusswert in Ampere | Geeignet für Umgebungstemperatur von/bis °C |
|----------|-------|-------------------------|-------------------------|-----------------------|--------------------------------|-----------------|-----------------------------|---------------------|--------------------|-------------------------|---|
|----------|-------|-------------------------|-------------------------|-----------------------|--------------------------------|-----------------|-----------------------------|---------------------|--------------------|-------------------------|---|

Die Vinidor-Reihe

| | | | | | | | | | | | |
|---|-----------|----------------------------|-----------------|-----|-----|---|-----|-----|----|-------|-------|
| WTes 4677 mit getönter Isolierglastür und Innenbeleuchtung | Edelstahl | 185,5/66/67,1 | 53,3/160,1/48,9 | 422 | 143 | 3 | 0,9 | 103 | 97 | 1,5 A | 10/38 |
| WT 4677 mit getönter Isolierglastür und Innenbeleuchtung | tinto | 185,5/66/67,1 | 53,3/160,1/48,9 | 422 | 143 | 3 | 0,9 | 81 | 75 | 1,5 A | 10/38 |
| WTes 1753 mit getönter Isolierglastür und Innenbeleuchtung | Edelstahl | 85/59,7/58,6 | 51/68,1/42 | 136 | 40 | 2 | 0,6 | 61 | 58 | 0,9 A | 10/38 |
| WTUes 1653 mit getönter Isolierglastür und Innenbeleuchtung | silbern | 82-87/60/mind. 56 | 51/64,1/42 | 127 | 38 | 2 | 0,6 | 59 | 56 | 0,9 A | 10/38 |
| WTEes 2053 mit getönter Isolierglastür und Innenbeleuchtung | silbern | 121,1-122,5/56-57/mind. 55 | 45,5/110,5/40,6 | 195 | 64 | 2 | 0,4 | 52 | 49 | 0,8 A | 10/38 |
| WTI 2050 Festtürmontage und Innenbeleuchtung | silbern | 122-123,6/56-57/mind. 55 | 45,5/110,5/40,1 | 195 | 64 | 2 | 0,3 | 60 | 55 | 0,8 A | 10/43 |

Die Weintemperierschränke GrandCru

| | | | | | | | | | | | |
|--|-----------|---------------|-----------------|-----|-----|---|-----|----|----|-------|-------|
| WTes 4177 mit getönter Isolierglastür und Innenbeleuchtung | Edelstahl | 165,8/66/67,1 | 51,3/142/48,9 | 409 | 173 | 6 | 0,7 | 83 | 77 | 1,2 A | 10/38 |
| WT 4177 mit getönter Isolierglastür und Innenbeleuchtung | tinto | 165,8/66/67,1 | 51,3/142/48,9 | 409 | 173 | 6 | 0,8 | 85 | 79 | 1,2 A | 10/38 |
| WTes 4176 mit Innenbeleuchtung | Edelstahl | 165,8/66/67,2 | 51,3/142/48,9 | 396 | 173 | 6 | 0,6 | 68 | 62 | 1,0 A | 10/38 |
| WT 4176 mit Innenbeleuchtung | tinto | 164,4/66/67,1 | 51,3/146,5/48,9 | 401 | 182 | 6 | 0,6 | 68 | 62 | 1,0 A | 10/38 |

Die Weinklimaschränke GrandCru

| | | | | | | | | | | | |
|---|-----------|-------------------|-----------------|-----|-----|---|-----|----|----|-------|-------|
| WK 4677 mit getönter Isolierglastür und Innenbeleuchtung | tinto | 185,5/66/67,1 | 51,3/161,5/48,9 | 462 | 187 | 1 | 0,6 | 91 | 85 | 1,5 A | 10/38 |
| WK 4676 mit Innenbeleuchtung | tinto | 184,1/66/67,1 | 51,3/166/48,9 | 453 | 193 | 1 | 0,5 | 73 | 67 | 1,2 A | 10/43 |
| WKes 4177 mit getönter Isolierglastür und Innenbeleuchtung | Edelstahl | 165,8/66/67,1 | 51,3/142/48,9 | 403 | 162 | 1 | 0,5 | 88 | 82 | 1,2 A | 10/38 |
| WK 4177 mit getönter Isolierglastür und Innenbeleuchtung | tinto | 165,8/66/67,1 | 51,3/142/48,9 | 403 | 162 | 1 | 0,5 | 83 | 77 | 1,2 A | 10/38 |
| WKes 4176 mit Innenbeleuchtung | Edelstahl | 164,4/66/67,1 | 51,3/146,5/48,9 | 390 | 162 | 1 | 0,4 | 71 | 65 | 1,0 A | 10/43 |
| WK 4176 mit Innenbeleuchtung | tinto | 164,4/66/67,1 | 51,3/146,5/48,9 | 395 | 168 | 1 | 0,5 | 66 | 60 | 1,0 A | 10/43 |
| WK 2977 mit getönter Isolierglastür und Innenbeleuchtung | tinto | 126,4/66/67,1 | 51,3/102,5/48,9 | 285 | 108 | 1 | 0,5 | 62 | 58 | 1,2 A | 10/38 |
| WK 2976 mit Innenbeleuchtung | tinto | 125/66/67,1 | 51,3/107/48,9 | 281 | 114 | 1 | 0,4 | 54 | 49 | 1,0 A | 10/43 |
| WK 1853 mit getönter Isolierglastür und Innenbeleuchtung | tinto | 85/59,7/58,6 | 51/68/43,5 | 153 | 59 | 1 | 0,5 | 38 | 36 | 1,0 A | 10/38 |
| WKUes 1753 mit getönter Isolierglastür und Innenbeleuchtung | silbern | 82-87/60/mind. 56 | 51/64/43,5 | 144 | 59 | 1 | 0,5 | 38 | 36 | 1,0 A | 10/38 |

Die Weinklimaschränke Vinothek

| | | | | | | | | | | | |
|--|-------|--------------|-----------------|-----|-----|---|-----|----|----|-------|-------|
| WK 5700 | tinto | 170,8/75/71 | 62,8/151,5/54,2 | 560 | 231 | 1 | 0,7 | 84 | 79 | 1,5 A | 10/43 |
| WK 1802 mit getönter Isolierglastür und Innenbeleuchtung | tinto | 88,9/60/60,5 | 51,3/73,5/44,1 | 174 | 68 | 1 | 0,8 | 47 | 44 | 1,2 A | 16/38 |
| WK 1806 | tinto | 88,9/60/60,5 | 51,3/73,5/44,1 | 174 | 68 | 1 | 0,6 | 38 | 35 | 1,0 A | 10/43 |

* Maximale Bordeauxflaschen-Kapazität (0,75l), je nach Flaschenform und -größe

** bei +20°C Umgebungstemperatur und im Mittel +12°C Innentemperatur

Änderungen vorbehalten. Printed in Germany by Mairs. 1256/802.06

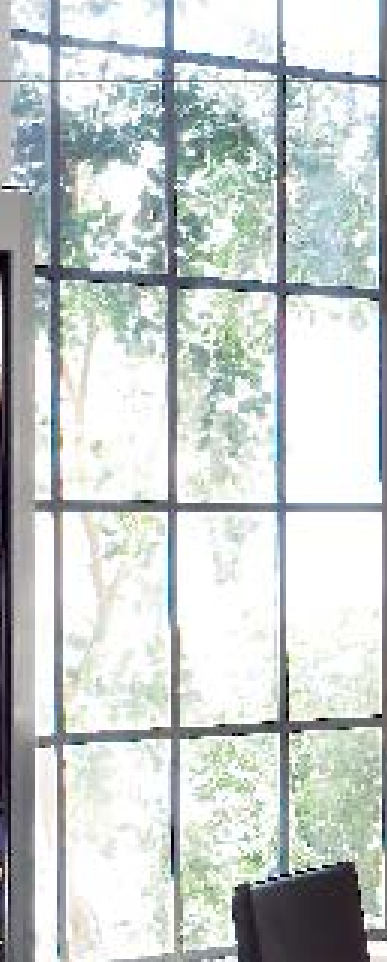


WEIN SPECIAL

Das perfekte Klima für edle Weine

Reif für den Weingenuss

Ganz gleich, ob es um Weinproduktion, Weinlagerung oder Verkostung geht, die richtige Temperatur steht immer im Mittelpunkt. Denn sie ist nicht nur enorm wichtig für das Wachstum der Trauben, für die Herstellung, den Reifeprozess und die Lagerung eines Weines. Sie ist vor allem auch entscheidend für seinen Geschmack: Die Temperatur, mit der ein Wein serviert wird, entscheidet über das Genußerlebnis.



Das perfekte Programm für Weinliebhaber

Nur unter perfekten Bedingungen kann sich ein guter Wein zu einem wirklich exzellenten Tropfen entwickeln und der langfristige Werterhalt gesichert werden. Hier sind Weinklima- und Weintemperierschränke von Liebherr die perfekte Lösung. Sie bieten mit modernster Klimatechnik die idealen Voraussetzungen dafür, dass Weine in Ruhe reifen und ihre

geschmackliche Vollkommenheit entwickeln können. Mit modernster Elektronik, speziellen Kompressoren und zahlreichen Ausstattungsdetails, wie beispielsweise dem Aktivkohlefilter und den speziellen Glastüren mit UV-Schutz sind diese Geräte für die Lagerung von Weinen konzipiert.

Die Vinidor-Reihe

Die Vinidor-Reihe verbindet die Vorteile der Weinklima- und Weintemperierschränke optimal in einem Gerät. Diese Reihe bietet zwei bzw. drei Weinsafes in denen sich die Temperatur unabhängig voneinander gradgenau einstellen lässt. So lässt sich beispielsweise im WT 4677 Rot- und Weißwein, sowie Champagner in einem Gerät in der jeweils optimalen Genustemperatur aufbewahren. Aber auch wenn große Mengen langfristig gelagert werden sollen, bieten diese Geräte die optimalen Temperatur-Einstellungsmöglichkeiten. Durch die unterschiedliche Größe der Weinsafes passen diese Geräte zu jedem individuellen Weinsortiment.



3 bis 20 °C

3 bis 20 °C

3 bis 20 °C



Die Weintemperierschränke

Weintemperierschränke eignen sich besonders für die Vorratshaltung verschiedener Weinarten in den jeweils benötigten Trinktemperaturen. In diesen Geräten wird durch den Einsatz spezieller Komponenten eine Temperaturschichtung erreicht; im oberen Bereich können hierbei bei 18 °C beispielsweise Rotweine temperiert werden, mit einer Umgebungstemperatur von 5 °C eignet sich der untere Bereich speziell für die Temperierung von Sekt oder Champagner.



18 °C

5 °C



Die Weinklimaschränke

Für die langfristige Lagerung größerer Weinvorräte sind Weinklimaschränke die ideale Wahl. Aber auch für die Lagerung größerer Mengen in Trinktemperatur sind diese Geräte optimal geeignet. In Weinklimaschränken wird die gewählte Temperatur im gesamten Innenraum gleichmäßig und konstant eingehalten.



5 bis 18 °C



Das perfekte Klima für edle Weine

Die Entwicklung eines wirklich guten Weines hängt von vielen Faktoren ab: von der Qualität der Trauben, des Bodens, der Verarbeitung und der sachgerechten Lagerung. Denn Wein entwickelt sich nur dann zu seiner vollen Reife, wenn alle Voraussetzungen stimmen. Für eine optimale

Lagerung oder für den perfekten Genuss sind konstante Temperaturen und die richtige Luftfeuchtigkeit von höchster Bedeutung.

In den Weinklimaschränken können für den optimalen Reifeprozess Weine langfristig gelagert werden.

Temperatur

Voraussetzung für den optimalen Reifeprozess ist die exakte Einhaltung der Temperatur. Je nach Weinsorte und Anbaugbiet liegen die idealen Temperaturbereiche für die langfristige Lagerung zwischen 8 °C und 12 °C.

In den Geräten der Vinidor-Reihe können jedoch Weine nicht nur langfristig, sondern auch in Trinktemperatur gelagert werden. Für die individuelle Nutzung dieser Geräte sind die Temperaturbereiche frei einstellbar, von 5 °C bis 18 °C beziehungsweise von 3 °C bis 20 °C.

Ideale Luftfeuchtigkeit

Die Luftqualität ist eine wichtige Komponente für die Lagerung von Weinen. Nur bei der richtigen Luftfeuchtigkeit von 50 % bis 80 % bleibt der Korken geschmeidig und trocknet nicht aus. Um den Korken auch von innen möglichst feucht zu halten, werden Weine grundsätzlich liegend gelagert.

Mit 50 % bis 80 % Luftfeuchtigkeit gewährleisten Weinschränke von Liebherr die besten Bedingungen.

Optimale Luftqualität

Gerüche der Umgebung können Weine bei langer Lagerung empfindlich beeinflussen. Deshalb sind Küchen, Kartoffelkeller, Garagen oder Räume, in denen gewaschen wird, für die langfristige Weinlagerung nicht geeignet. Bei den Weinschränken von Liebherr gewährleistet die Frischluftzufuhr über den leicht wechselbaren Aktivkohlefilter eine optimale Luftqualität. Jeder einzelne Weinsafe in den Vinidor-Geräten verfügt über einen eigenen Aktivkohlefilter.

In Ruhe reifen

Optimal für Weine, die lange lagern sollen, ist Ruhe. Denn selbst geringe Erschütterungen können stören: Sie wirbeln die feinen Bestandteile des Depots auf. Speziell entwickelte Kompressoren sorgen bei Weinschränken von Liebherr für eine besonders schonende Lagerung der Weine.

Optimale Lage

Die handgefertigten Borde aus naturbelasstem Holz sind optimal auf die sichere Lagerung von Bordeaux-Flaschen abgestimmt. Werden die Flaschen auf den ausziehbaren Holzborden gegeneinander gelagert, lässt sich das Fassungsvermögen der Geräte voll ausschöpfen.

Zur Präsentation von Weinen oder zur Lagerung bereits geöffneter Flaschen sind die beiden Einbaugeräte WTI 2050 und WTEes 2053 mit halb-abklappbaren Holzborden ausgestattet.

Die Vinidor-Reihe bietet stabile Holzaustragsborde für gute Übersicht und den bequemen Zugriff auf die Flaschen.

Sicherer UV-Schutz

Als Lichtschutz für den Wein reicht das grüne oder braune Glas der Flasche nicht aus. Deshalb ist es empfehlenswert, Räume, in denen der Wein nicht in Kisten oder Kartons gelagert wird, abzudunkeln. Das getönte, isolierte Sicherheitsglas gewährleistet einen optimalen UV-Schutz für edle Weine



Innovativ, exklusiv und flexibel: Die Vinidor-Reihe

Die Geräte der Vinidor-Linie bieten je nach Gerätegröße zwei oder drei voneinander getrennt regelbare Weinsafes. Die Geräte mit zwei Safes können in jedem Safe gradgenau zwischen 5 °C und 18 °C eingestellt werden. Der WT(es) 4677 mit drei Safes kann zwischen 3 °C und 20 °C temperiert werden.

Alle Vinidor-Geräte sind mit dem innovativen LED-Beleuchtungskonzept ausgestattet. In jeder Temperaturzone gibt es eine LED-Beleuchtung, die jeweils in die Behälterdecke bzw. in die Isolationsplatten integriert ist. Diese innovative Technologie gewährleistet die gleichmäßige Ausleuchtung des Innenraumes. Durch die minimierte Wärmeentwicklung der LEDs können Weine auch über einen längeren Zeitraum beleuchtet präsentiert werden. Eine innovative Lösung der Extraklasse ist der WTes 1753 und der WTUes 1653. So ist zum Beispiel die Steuerung in der Isolationsplatte integriert. In den darüber und darunter liegenden Bereichen können zwei verschiedene Temperaturzonen zwischen 5 °C und 18 °C unabhängig voneinander eingestellt werden. Je nach Vorliebe kann nur Rot- oder Weißwein oder aber Rot- und Weißwein gemeinsam bei optimaler Genustemperatur in diesem Gerät gelagert werden.

Tipp

Wege zum perfekten Weingenuss

Die Verantwortung für die Qualität des Weins endet nicht beim Kellermeister. Auch der Weinkonsument muss sorgfältig mit dem Wein umgehen, will er sich und seinen Gästen den vollen Genuss ermöglichen. Er sollte den Wein richtig lagern, und er sollte wissen, wie dieser korrekt serviert wird. So lohnt es sich zum Beispiel, kräftige Rotweine, wenn sie jung getrunken werden, vor dem Servieren zu dekantieren, das heißt: in eine Karaffe zu füllen. In der Karaffe ist die Kontaktfläche des Weins mit der Luft größer als in der Flasche. Der Wein wird mit Sauerstoff „gesättigt“, was zur Folge hat, dass er sich positiv verändert und

eventuell vorhandene Geruchsbeeinträchtigungen rasch verschwinden. Alte Rotweine werden dekantiert, um das Depot, das sich am Boden der Flasche abgesetzt hat, vom Wein zu trennen. Die Kerze unter dem Flaschenhals hilft zu erkennen, wann das Depot ausfließt. Am wichtigsten ist jedoch die richtige Serviertemperatur. Weißweine sollten kühl, aber nicht kalt getrunken werden. Und die Zimmertemperatur als Maßstab für einen Rotwein ist längst passé. Selbst schwere Weine dürfen nicht wärmer als 20 °C serviert werden. Besser noch sind 18 °C. Nur dann kommen Frucht und Feinheit optimal zum Ausdruck.



Attraktiv und komfortabel

Weintemperierschränke und Weinklimaschränke überzeugen nicht nur durch ihre speziell für die Lagerung von Weinen entwickelte Klimatechnologie, sondern vereinen auch klassisch-elegantes Design mit höchstkomfortabler Ausstattung.

Alle Vinidor-Geräte sind mit dem innovativen **LED-Beleuchtungskonzept** ausgestattet. In jeder Temperaturzone gibt es eine LED-Beleuchtung, die jeweils in die Behälterdecke bzw. in die Isolationsplatten integriert ist. Diese innovative Technologie gewährleistet die gleichmäßige Ausleuchtung des Innenraumes. Durch die minimierte Wärmeentwicklung der LEDs können Weine auch über einen längeren Zeitraum beleuchtet präsentiert werden.

Bei den Weinschränken von Liebherr gewährleistet die Frischluftzufuhr über den leicht wechselbaren **Aktivkohlefilter** eine optimale Luftqualität. Jeder Weinsafe in den Vinidor-Geräten verfügt über einen eigenen Aktivkohlefilter.



Bei den Vinidor-Geräten WTes 1753 und WTUes 1653 ist die **elektronische Steuerung** in der Isolationsplatte integriert. In den darüber und darunter liegenden Bereichen können zwei verschiedene Temperaturzonen zwischen 5 °C und 18 °C unabhängig voneinander eingestellt werden. Je nach Vorliebe kann nur Rot- oder Weißwein oder aber Rot- und Weißwein gemeinsam bei optimaler Genuss-Temperatur in diesem Gerät gelagert werden.

Die Vinidor-Reihe bietet stabile Holzauzugsbord für gute Übersicht und den bequemen Zugriff auf die Flaschen. Die handgefertigten **Borde** aus naturbelassenem Holz sind optimal auf die sichere Lagerung von Bordeaux-Flaschen abgestimmt. Werden die Flaschen auf den ausziehbaren Holzborden gegeneinander gelagert, lässt sich das Fassungsvermögen der Geräte voll ausschöpfen.

Zur Präsentation von Weinen oder zur Lagerung bereits geöffneten Flaschen sind die beiden Einbaugeräte WTI 2050 und WTEes 2053 mit **halb-abklappbaren Holzborden** ausgestattet.

Das neue **Clip-Beschriftungssystem** schafft einen schnellen und geordneten Überblick über Ihren Weinbestand. In die flexibel auf die Leiste aufsteckbaren Clips können die beschriftbaren Kärtchen eingelegt werden.

Vinidor-Reihe

- In jedem Safe optimale Klimaverhältnisse durch Umluftkühlung und Frischluftzufuhr über Aktivkohlefilter
- Elektronische Regelung in den Isolationspanelen
- Tür- und Temperaturalarm
- Digitale Temperaturanzeige von außen ablesbar
- Kindersicherung
- Luftfeuchtigkeitsregelung durch zuschaltbare Ventilation
- Separat schalt- und dimmbare LED-Innenbeleuchtung
- Auf Teleskopschienen ausziehbare Holzborde
- Schwingungsfrei gelagerte Kompressoren
- Wechselbarer Türanschlag

WT(es) 4677 Vinidor

- 3 separat einstellbare Temperaturzonen, jeweils zwischen 3°C und 20°C
- Eleganter Stangengriff in Gehäusefarbe mit integrierter Öffnungsmechanik
- Front im hochwertigen SwingLine-Design
- Getönte Isolierlastür
- Glastürrahmen in Gehäusefarbe

WTUes 1653 und WTes 1753 Vinidor

- 2 einstellbare Temperaturzonen, jeweils zwischen 5°C und 18°C
- Getönte Isolierlastür mit hochwertigem Edelstahlrahmen
- Edelstahlgriff

WTEes 2053 und WTI 2050 Vinidor

- 2 einstellbare Temperaturzonen, jeweils zwischen 5°C und 18°C
- 2 halb abklappbare Holzauszugsborde zur Präsentation oder Lagerung bereits geöffneter Flaschen



| | WTes 4677 Vinidor | WT 4677 Vinidor | WTEes 2053 Vinidor | Einbaugerät |
|---------------------------------|-----------------------------|---------------------------|------------------------------|-------------|
| Bruttoinhalt | 422 l | 422 l | 195 l | |
| 0,75 l-Flaschen, bis zu | 143 | 143 | 64 | |
| Außenmaße in cm (H/B/T) | 185,5/66/67,1 | 185,5/66/67,1 | 121,1-122,5/56-57/mind. 55 | |
| Energieverbrauch (in 365 Tagen) | 332 kWh | 332 kWh | 150 kWh | |
| Ausstattung | | | | |
| Gehäuse / Tür | Edelstahl/Isolierlastür | tinto/Isolierlastür | silbern/Isolierlastür | |
| Temperaturzonen | 3 | 3 | 2 | |
| Einstellbarer Temperaturbereich | +3°C bis + 20°C | +3°C bis + 20°C | +5°C bis + 18°C | |
| Holzborde ausziehbar | 10 | 10 | 4 | |
| Abschließbare Tür | • | • | | |

| | WTI 2050 Vinidor | Einbaugerät | WTes 1753 Vinidor | WTUes 1653 Vinidor | Unterbaugerät |
|---------------------------------|----------------------------|-------------|-----------------------------|------------------------------|---------------|
| Bruttoinhalt | 195 l | | 136 l | 127 l | |
| 0,75 l-Flaschen, bis zu | 64 | | 40 | 38 | |
| Außenmaße in cm (H/B/T) | 122-123,6/56-57/mind. 55 | | 85/59,7/58,6 | 82-87/60/mind. 56 | |
| Energieverbrauch (in 365 Tagen) | 125 kWh | | 220 kWh | 220 kWh | |
| Ausstattung | | | | | |
| Gehäuse / Tür | Volltür/Festtürmontage | | Edelstahl/Isolierlastür | silbern/Isolierlastür | |
| Temperaturzonen | 2 | | 2 | 2 | |
| Einstellbarer Temperaturbereich | +5°C bis + 18°C | | +5°C bis + 18°C | +5°C bis +18°C | |
| Holzborde ausziehbar | 4 | | 4 | 3 | |
| Abschließbare Tür | | | • | • | |

Weintemperierschränke GrandCru

In Weintemperierschränken der GrandCru-Reihe können die Temperaturen für den oberen und unteren Bereich eingestellt werden. Durch spezifische Klimakomponenten bildet sich eine Temperaturschichtung. So können beispielsweise Rotweine, Weißweine bis hin zu Champagner in Trinktemperatur vorrätig gehalten werden.

In diesen Modellen können bis zu 182 Flaschen in Genusstemperatur gelagert werden. Für die Anpassung an den individuellen Weinvorrat sind die Holzborde höhenverstellbar. Bei den Weintemperierschränken der GrandCru-Reihe wird der obere und untere Temperaturbereich jeweils digital in der elektronisch Steuerung angezeigt.

Tipp

Das Servieren von schäumendem Wein

Schäumende Weine sind mehr als nur ein Aperitif, das einstimmende Getränk vor dem Beginn eines festlichen Essens. Sie sind vielmehr grandiose Begleiter zahlreicher Speisen. Sie passen zu Krustentieren, zu Poularde in einer cremigen Sauce, zu Pilzgerichten oder sogar zu einem reifen Käse. Die einfacheren, fruchtigen Schaumweine sind gut gekühlt, zwischen 5 °C und 8 °C, hervorragend als Appetitanreger, dann kommt

ihre erfrischende Säure am besten zur Geltung. Dabei gilt die folgende Faustregel: Je wärmer die Außentemperatur, desto kühler sollte der Wein serviert werden. Die Erwärmung im Glas findet schnell statt, daher sollte der Wein von Beginn an kälter sein. Jahrgangsschaumweine dagegen sind im Charakter vielschichtiger und benötigen eine höhere Temperatur, zwischen 9 °C und 12 °C, um sich voll zu entfalten.

Kenner trinken Magnum

Große Flaschen haben eine gewisse Magie, der sich der Weinliebhaber schlecht entziehen kann. Gerade bei Schaumweinen ist der Unterschied von großen zu kleineren Gebinden extrem auffällig. Die harmonischere Reifung begründet sich in erster Linie durch den

Umstand, dass bei den Magnums weniger Sauerstoff im Verhältnis zur Flüssigkeit in der Flasche ist. Dadurch läuft der Reifungsprozess langsamer ab. Ein wichtiger Grund, warum Großflaschen meistens viel jünger und frischer schmecken.

Die GrandCru-Ausstattung

Erst in der idealen Trinktemperatur entfalten edle Weine ihr Aroma und ihren Geschmack zum vollen Genusslebnis.

In einem Weintemperierschrank von Liebherr können Sie Ihre Weine langsam und gleichmäßig auf die ideale Trinktemperatur bringen.

Die handgefertigten Holzborde aus naturbelassenem Holz sind optimal auf die sichere Lagerung von Bordeaux-Flaschen abgestimmt. Werden die Flaschen auf den höhenverstellbaren Holzborde gegeneinander gelagert, lässt sich das Fassungsvermögen der Geräte voll ausschöpfen.



Die getönte Isoliertür mit dem hochwertigen Stahlblechrahmen in Gehäusefarbe erzeugt ein besonders attraktives Ambiente für edle Weine.

Für Weinliebhaber wird die Präsentation der Weine durch die Isoliertür und die separat zuschaltbare Innenbeleuchtung noch einfacher und eleganter. Durch eine edle Tönung der Isoliertür werden UV-Strahlen gefiltert, um sicher zu stellen, dass die Weinreifung durch schädliches UV-Licht nicht beeinträchtigt wird.

In Weintemperierschränken der GrandCru- und Vinothek-Reihen können die Temperaturen für den oberen und unteren Bereich eingestellt werden. Durch spezifische Klimakomponenten bildet sich eine Temperaturschichtung. So können beispielsweise Rotweine, Weißweine bis hin zum Champagner in Trinktemperatur vorrätig gehalten werden. Für die Anpassung an den individuellen Weinvorrat sind die Borde höhenverstellbar.

Weintemperschranke Grand Cru

- Temperaturbereich von 5°C (unten) bis 18°C (oben)
- Elektronische Regelung mit 2 einstellbaren Temperaturbereichen
- Tür- und Temperaturalarm
- Digitale Temperaturanzeige von außen ablesbar
- Kindersicherung
- Frischluftzufuhr über Aktivkohlefilter
- Luftfeuchtigkeitsregelung über Lavagestein
- Innenbeleuchtung, bei Geräten mit Isolierglastür separat zuschaltbar
- Höhenverstellbare Holzborde
- Front im hochwertigen SwingLine-Design
- Eleganter Stangengriff in Gehäusefarbe mit integrierter Öffnungsmechanik
- Schwingungsfrei gelagerte Kompressoren
- Wechselbarer Türanschlag
- Abschließbare Tür



| | WTes 4177 GrandCru | WTes 4176 GrandCru |
|---------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Bruttinhalt | 409 l | 396 l |
| 0,75 l-Flaschen, bis zu | 173 | 173 |
| Außenmaße in cm (H/B/T) | 165,8/66/67,1 | 165,8/66/67,2 |
| Energieverbrauch (in 365 Tagen) | 273 kWh | 204 kWh |
| Ausstattung | | |
| Gehäuse / Tür | Edelstahl/Isolierglastür | Edelstahl/Volltür |
| Temperaturzonen | 6 | 6 |
| Temperaturbereich | +5°C bis + 18°C | +5°C bis + 18°C |
| Holzborde | 5 | 5 |

| | WT 4177 GrandCru | WT 4176 GrandCru |
|---------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Bruttinhalt | 409 l | 401 l |
| 0,75 l-Flaschen, bis zu | 173 | 182 |
| Außenmaße in cm (H/B/T) | 165,8/66/67,1 | 164,4/66/67,1 |
| Energieverbrauch (in 365 Tagen) | 273 kWh | 204 kWh |
| Ausstattung | | |
| Gehäuse / Tür | tinto/Isolierglastür | tinto/Volltür |
| Temperaturzonen | 6 | 6 |
| Temperaturbereich | +5°C bis + 18°C | +5°C bis + 18°C |
| Holzborde | 5 | 5 |

Weinklimaschränke GrandCru und Vinothek

Weinklimaschränke können gradgenau zwischen 5 °C und 18 °C eingestellt werden und halten diese Temperatur konstant und gleichmäßig im gesamten Innenraum. Je nach eingestellter Temperatur können jedoch auch Weiß- oder Rotweine in der jeweiligen Serviertemperatur vorrätig gehalten werden. In den Weinklimaschränken können für den optimalen Reifeprozess Weine langfristig gelagert werden. Die 66 cm breiten Modelle aus der Serie GrandCru können zwischen 5 °C und 22 °C eingestellt werden.

Mit dem breiten Programm an Weinklima-Geräten können die unterschiedlichsten Weinlagerwünsche erfüllt werden. Durch permanente Frischluftzufuhr über Aktivkohlefilter und Umluftkühlung gewährleisten diese Geräte eine gleichbleibend hohe Luftqualität während des Reifeprozesses. Speziell entwickelte Kompressoren sorgen zudem für eine besonders ruhige Lagerung der Weine. Dieses attraktive Programm gibt es in GrandCru- und Vinothek-Ausstattung. Für die besonders stilvolle Präsentation sind alle Weinklimaschränke ebenso mit getönter Isolierglastür erhältlich.

Tipp

Warum werden Rebsorten verschnitten?

Viele Menschen denken immer noch, der Verschnitt verschiedener Rebsorten hat etwas mit unsauberer Arbeit, gar mit Panscherei zu tun. Dem ist aber ganz und gar nicht so. Gerade in Frankreich hat das Verschneiden, auch Assemblage genannt, eine lange Tradition. Dafür gibt es mehrere Gründe, zum einen gibt es Rebsorten, die reinsortig einen zu eindimensionalen, manchmal nicht trinkbaren Wein ergeben würden, des Weiteren verschnidet man, um immer eine gleichbleibende Qualität bzw. einen harmonischen Wein zu erhalten. Bordeauxweine sind für das ‚Assemblieren‘ ein gutes Beispiel. Für den roten

Bordeaux werden hauptsächlich die Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc verwendet. Der Cabernet Sauvignon zeichnet sich durch sehr kräftige Tannine aus, als reinsortiger Wein aus dem Bordeaux würde er den meisten viel zu hart vorkommen. Aus diesem Grund verschnidet man den Cabernet mit dem weicheren, weniger tanninbetonten Merlot, damit puffert man das kräftige Tanningerüst des Cabernets etwas ab und der Wein ist früher trinkreif. Der Cabernet Franc gibt dem Verschnitt eine perfekte Farbe und eine delikate Würze. Erst im Verschnitt wirken die einzelnen Komponenten der Rebsorten einzigartig.



Ausstattung der Weinklimaschränke

Die Weinklimaschränke der Reihe GrandCru überzeugen durch edle Ausstattung und höchste Wirtschaftlichkeit. Die 66 cm breiten Geräte sind mit ihrer elektronischen Steuerung und der Superiso-

lation besonders sparsam. Die attraktiven Holzborde und das elegante SwingDesign mit seitlichen Lichtkanten machen diese Geräte zur ersten Wahl für höchste Ansprüche.

Liebherr-Weinklimaschränke gibt es für jede Vorratsgröße – in der Reihe Vinothek in 60 und 75 cm Breite und in der besonders sparsamen 66 cm breiten Reihe GrandCru. In den Weinklimaschränken von Liebherr können bis zu 231 Bordeaux-Flaschen gelagert werden.

Der neue Hebelgriff bei der Grand-Cru-Reihe mit integrierter Öffnungsmechanik ist ergonomisch auf die jeweilige Türhöhe abgestimmt und gewährleistet besten Öffnungskomfort. Dieser funktionale Türgriff ermöglicht das Öffnen der Gerätetür mit geringstem Aufwand.



Die Weinklimaschränke der GrandCru-Reihe sind mit einer präzisen elektronischen Steuerung mit digitaler Temperatur-Anzeige ausgestattet. Die Temperaturen lassen sich mit dieser Steuerung gradgenau zwischen 5 °C und 22 °C einstellen. Die Vinothek-Reihe lässt sich über einen Drehregler zwischen 5 °C und 18 °C einstellen. Die aktuelle Innenraum-Temperatur wird digital angezeigt.

Für beste Übersicht und gut strukturierte Lagerung sind die Flaschenborde aus naturbelassenem Holz variabel höhenverstellbar. Für die optimale Nutzung des Innenvolumens können die Flaschen gegeneinander gelagert werden. Die Holzborde sind so konzipiert, dass Bordeaux-Flaschen sicheren Halt finden.

Weinklimaschränke Grand Cru

- Optimale Klimaverhältnisse durch Umluftkühlung und Frischluftzufuhr über Aktivkohlefilter
- Einstellbarer Temperaturbereich zwischen 5°C und 22°C
- Elektronische Regelung
- Tür- und Temperaturalarm
- Digitale Temperaturanzeige von außen ablesbar
- Kindersicherung
- Frischluftzufuhr über Aktivkohlefilter
- Innenbeleuchtung, bei Geräten mit Isolierglastür separat zuschaltbar
- Höhenverstellbare Holzborde
- Front im hochwertigen SwingLine-Design
- Eleganter Stangengriff in Gehäusefarbe mit integrierter Öffnungsmechanik
- Schwingungsfrei gelagerte Kompressoren
- Wechselbarer Türanschlag
- Abschließbare Tür



| | WK 4677 GrandCru | WK 4676 GrandCru | WKes 4177 GrandCru |
|---------------------------------|----------------------------|----------------------------|------------------------------|
| Bruttoinhalt | 462 l | 453 l | 386 l |
| 0,75 l-Flaschen, bis zu | 187 | 193 | 162 |
| Außenmaße in cm (H/B/T) | 185,5/66/67,1 | 184,1/66/67,1 | 165,8/66/67,1 |
| Energieverbrauch (in 365 Tagen) | 204 kWh | 175 kWh | 178 kWh |
| Ausstattung | | | |
| Gehäuse / Tür | tinto/Isolierglastür | tinto/Volltür | Edelstahl/Isolierglastür |
| Temperaturzonen | 1 | 1 | 1 |
| Temperaturbereich | +5°C bis + 22°C | +5°C bis + 22°C | +5°C bis + 22°C |
| Holzborde | 6 | 6 | 5 |

| | WKes 4176 GrandCru | WK 4177 GrandCru | WK 4176 GrandCru |
|---------------------------------|------------------------------|----------------------------|----------------------------|
| Bruttoinhalt | 390 l | 403 l | 395 l |
| 0,75 l-Flaschen, bis zu | 162 | 162 | 168 |
| Außenmaße in cm (H/B/T) | 164,4/66/67,1 | 165,8/66/67,1 | 164,4/66/67,1 |
| Energieverbrauch (in 365 Tagen) | 160 kWh | 178 kWh | 160 kWh |
| Ausstattung | | | |
| Gehäuse / Tür | Edelstahl/Volltür | tinto/Isolierglastür | tinto/Volltür |
| Temperaturzonen | 1 | 1 | 1 |
| Temperaturbereich | +5°C bis + 22°C | +5°C bis + 22°C | +5°C bis + 22°C |
| Holzborde | 5 | 5 | 5 |

Weinklimaschränke Grand Cru

- Optimale Klimaverhältnisse durch Umluftkühlung und Frischluftzufuhr über Aktivkohlefilter
- Einstellbarer Temperaturbereich zwischen 5°C und 22°C, bei WK 1853 und WKUes 1753 einstellbar zwischen 5°C und 20°C
- Elektronische Regelung
- Tür- und Temperaturalarm
- Digitale Temperaturanzeige von außen ablesbar
- Kindersicherung
- Frischluftzufuhr über Aktivkohlefilter
- Innenbeleuchtung, bei Geräten mit Isolierglastür separat zuschaltbar
- Höhenverstellbare Holzborde
- Front im hochwertigen SwingLine-Design
- Eleganter Stangengriff in Gehäusefarbe mit integrierter Öffnungsmechanik
- Schwingungsfrei gelagerte Kompressoren
- Wechselbarer Türanschlag

Weinklimaschränke Vinothek

- Optimale Klimaverhältnisse durch Umluftkühlung und Frischluftzufuhr über Aktivkohlefilter
- Einstellbarer Temperaturbereich zwischen 5°C und 18°C
- Mechanische Regelung
- Analoge Temperaturanzeige von außen ablesbar
- Innenbeleuchtung bei WK 1802, separat zuschaltbar
- Frischluftzufuhr über Aktivkohlefilter
- Höhenverstellbare Flaschenroste
- Schwingungsfrei gelagerte Kompressoren
- Wechselbarer Türanschlag
- Abschließbare Tür



| | WK 2977 GrandCru | WK 2976 GrandCru | WK 1853 GrandCru | WKUes 1753 GrandCru |
|---------------------------------|----------------------|---------------------|----------------------|--------------------------|
| Bruttinhalt | 285 l | 281 l | 153 l | 144 l |
| 0,75 l-Flaschen, bis zu | 108 | 114 | 59 | 59 |
| Außenmaße in cm (H/B/T) | 126,4/66/67,1 | 125/66/67,1 | 85/59,7/58,6 | 82-87/60/mind. 56 |
| Energieverbrauch (in 365 Tagen) | 171 kWh | 153 kWh | 189 kWh | 182 kWh |
| Ausstattung | | | | |
| Gehäuse / Tür | tinto/Isolierglastür | tinto/Volltür | tinto/Isolierglastür | Edelstahl/Isolierglastür |
| Temperaturzonen | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Temperaturbereich | +5°C bis + 22°C | +5°C bis + 22°C | +5°C bis + 20°C | +5°C bis +20°C |
| Ausziehbare Flaschenroste | | | 3 | 3 |
| Holzborde | 4 | 4 | | |
| Flaschenroste | | | | |
| Innenbeleuchtung | • | • | • | • |
| Abschließbare Tür | • | • | | • |

| | WK 5700 Vinothek | WK 1806 Vinothek | WK 1802 Vinothek |
|---------------------------------|---------------------|---------------------|----------------------|
| Bruttinhalt | 560 l | 174 l | 174 l |
| 0,75 l-Flaschen, bis zu | 231 | 68 | 68 |
| Außenmaße in cm (H/B/T) | 170,8/75/71 | 88,9/60/60,5 | 88,9/60/60,5 |
| Energieverbrauch (in 365 Tagen) | 255 kWh | 219 kWh | 292 kWh |
| Ausstattung | | | |
| Gehäuse / Tür | tinto/Volltür | tinto/Volltür | tinto/Isolierglastür |
| Temperaturzonen | 1 | 1 | 1 |
| Temperaturbereich | +5°C bis + 18°C | +5°C bis + 18°C | +5°C bis + 18°C |
| Ausziehbare Flaschenroste | | | |
| Holzborde | | | |
| Flaschenroste | 6 | 3 | 3 |
| Innenbeleuchtung | | | • |
| Abschließbare Tür | • | • | • |