Wijnspecial

Magazine 2024/2025

Wijn en het ideale klimaat

Alles over de ideale opslag en temperatuur van wijn.

Wijn en plezier

De beste tips voor een unieke smaakervaring.

Wijn en kennis

De juiste flessen en glazen, en andere kennis van onze sommelier.

Wijn en Liebherr

Onze volledige assortiment vrijstaande en volledig ingebouwde wijnkasten.

LIEBHERR

Proost!

Genieten is dichtbij. Nog één ding en dan is het tijd voor wijn... Het vertelt zijn eigen verhaal, zonder woorden, maar met smaken... chocoladeachtig, aards, zacht, fruitig, scherp... wauw. Het is het hoogtepunt van de verwachting voor een smaak die jarenlang ongestoord heeft kunnen rijpen – en zich op het hoogtepunt van zijn ontwikkeling bevindt. Het is de ultieme ervaring voor wijnliefhebbers, kenners en zij die dat graag willen zijn.

Geniet ervan!

De beste kwaliteit begint in de wijngaard...

Uitstekende kwaliteit vereist veel zon, goede grond en veel handarbeid. Voor uitstekende wijnen worden de druiven doorgaans nog net zo geoogst als duizenden jaren geleden: handmatig en zonder machines. Dit is arbeidsintensief en nauwkeurig werk, maar garandeert wel dat alleen de beste druiven worden gebruikt voor verdere verwerking. De passie die in de oogst wordt geïnvesteerd, willen we eren – met technologie die de oorspronkelijke kwaliteit van het product lange tijd behoudt.

Garantie voor kwaliteit: de topwijngaarden in de wijnwereld. En Liebherr.

... en wordt behouden door middel van opslag.

De beste kwaliteit wijn wordt bewaard door apparatuur van de hoogste kwaliteit.

Veel zaken veranderen in de loop der tijd, maar op één ding kunt u altijd vertrouwen: Duitse techniek. Liebherr brengt deze techniek al sinds 1954 in de praktijk. Tot op de dag van vandaag houdt het familiebedrijf vast aan de hoogste aspiraties en normen die door de oprichter, Hans Liebherr, zijn vastgesteld.

Dit uit zich in kwaliteit tot in het kleinste detail en een onvermoeibaar streven naar perfectie: vooral als het gaat om het nemen van verantwoordelijkheid voor uw waardevolle wijncollectie.

Auteur
Frank Kämmer
Meestersommelier

Frank Kämmer is een van de meest gerenommeerde wijn-experts ter wereld. Als meester-sommelier beschikt hij over de hoogst mogelijke kwalificatie in zijn beroep, was hij de eerste Duitser die werd toegelaten tot de Britse elite Circle of Wine Writers en heeft hij jarenlang voor verschillende professionele publicaties geschreven. Hij deelt graag enkele inzichten in de wereld van wijn met Liebherr en u.

Koeling vertraagt het verouderingsproces.

Waarom moet wijn op een koele plaats bewaard worden?

Bijna iedereen weet dat wijn zo koel en donker mogelijk bewaard moet worden. Maar waarom is dit precies? En wat gebeurt er als u dit niet doet?

Wijnrijping, of rijpen van wijn in een fles, is een fascinerend fenomeen. Wijn, een consumeerbaar product dat gedurende vele jaren niet bederft, zonder enige conservering, kan na verloop van tijd zelfs beter smaken. Dit geldt echter niet voor alle wijnen.

Hoewel sommige wijnen na tientallen jaren nog steeds heerlijk smaken, bederven de meeste andere. Veel standaard wijnen kunnen hun kwaliteit gedurende een beperkte periode behouden, maar hun smaak verbetert niet. Ongeacht de mogelijke houdbaarheid van een wijn, wordt deze beschermd tegen vroegtijdige veroudering door hem op een koelere plaats te bewaren.

Of het verschil in bewaartemperatuur daadwerkelijk terug te zien is in de smaak is in een wetenschappelijk onderzoek onderzocht. Flessen van Cabernet Sauvignon werden bewaard bij 5 °C, 10 °C, 23 °C en 31 °C.

Na zes weken was er nauwelijks verschil waarneembaar. Na zes maanden nam het fruitige aroma van de wijn, bewaard bij 31 °C, echter af en werden de rijpingstonen prominenter. Na 12 maanden ondervond de wijn die bij 23 °C werd bewaard, hetzelfde effect.

Opslag bij een te lage temperatuur heeft de volgende nadelen:

1. Voor rode wijn is dit niet praktisch, omdat de flessen op de juiste temperatuur moeten worden gebracht om te drinken.
2. Het bevordert de vorming van aanslag, maar dit heeft geen invloed op de smaak.

Voor langdurige opslag wordt een temperatuur van 10 °C tot 14 °C in een kelder aanbevolen. Zelfs kortstondige opslag op een keukenrek of in een koelkast wordt niet aanbevolen voor fijne wijnen. Liebherr-wijnkasten bieden de ideale omstandigheden voor het bewaren en optimaal serveren.

Kwaliteiten die zelfs een wijnkelder overtreffen.

Om te behouden wat kenners koesteren, hebben de Liebherr-wijnkasten enkele uitzonderlijke kenmerken. Ze evenaren wijnkelders niet alleen wat betreft de vijf essentiële aspecten van perfecte opslag, maar overtreffen deze zelfs dankzij onze technische expertise.

Geen detail ontsnapt aan onze aandacht.

Constante temperaturen beschermen het karakter van de wijn.

1 **Temp Protect Plus**

Liebherr-wijnkasten beschikken over de functie TempProtect Plus voor een dubbele temperatuurbescherming.

De juiste luchtvochtigheid voorkomt uitdroging van de kurk om de wijn te beschermen.

2 **Humidity Select** / **Humidity Control**

Met HumiditySelect of HumidityControl kan de luchtvochtigheid in Liebherr-wijnkasten worden aangepast.

Door UV-stralen buiten te houden, wordt de wijn beschermd tegen ernstige verou-dering.

3 **UV Protect** / **UV Protect Plus**

De Liebherr-modellen met glazen deur hebben een unieke twee- of zelfs drievoudige beglazing die UV-stralen tegenhoudt.

Het weren van ongewenste geuren voorkomt dat deze de smaak van de wijn bederven.

4 **Fresh Air**

Het FreshAir actief koolfilter in de Liebherr-wijnkasten neutraliseert ongewenste geuren.

Door trillingen te voorkomen kan de wijn ongestoord rijpen.

5 **Vibrate Safe**

De wijnkasten van Liebherr zijn voorzien van een volledig trillingsgeïsoleerd koelsysteem.

1

Constante temperatuur

Houd de temperatuur constant tot het perfecte moment is aangebroken.

Constante temperaturen beschermen het karakter van de wijn.

Temp Protect Plus

Liebherr-wijnkoelkasten beschikken over de functie TempProtect Plus voor een dubbele temperatuurbescherming.

Dubbele bescherming

Onze wijnkasten met TempProtect Plus meten de temperatuur constant met twee sensoren. Dit geeft u dubbel zoveel zekerheid dat de wijnen beschermd zijn tegen temperatuurschommelingen.

Wijn houdt van stabiliteit. Constante temperaturen tussen de +10 °C en +14 °C zijn ideaal bij het bewaren ervan. Zo kan de wijn in alle rust rijpen tot het tijd is om het volledige potentieel te onthullen. Op dit punt wordt een andere temperatuur belangrijk: de ideale drinktemperatuur.

Ideale drinktemperatuur

De drinktemperatuur heeft een cruciale invloed op de smaak van de wijn. Rode wijnen worden op een warmere temperatuur gedronken omdat ze meer tannine bevatten. Tannine reageert sneller met zuurstof bij hogere temperaturen. In de wijnklimaatkasten, die twee of drie compartimenten hebben, kunnen verschillende wijnen optimaal worden bewaard, elk op de vereiste drinktemperatuur. Elk compartiment kan worden ingesteld op een temperatuur tussen +5 °C en +20 °C, wat het apparaat zeer veelzijdig maakt. Het display toont altijd de huidige temperatuur zodat gebruikers volledige controle hebben over hun wijn.

Wat is de juiste serveertemperatuur?

Voor een witte wijn?

Voor een eenvoudige, levendige witte wijn wordt een lage serveertemperatuur aanbevolen (8 °C – 10 °C). Complexere en vollere witte wijnen kunnen iets warmer worden geserveerd. Hetzelfde geldt voor mousserende wijnen: eenvoudigere champagnes en mousserende wijnen moeten gekoeld worden geserveerd, terwijl wijnen van hogere kwaliteit iets warmer kunnen worden geserveerd.

Voor een rosé?

De ideale serveertemperatuur voor rosé ligt heel dicht bij die van witte wijnen. De fruitige aroma's en de frisse smaak van een rosé worden versterkt bij een temperatuur tussen 8 °C en 10 °C.

Voor een rode wijn?

Voor jonge, lichte en fruitige rode wijnen wordt een iets lagere temperatuur aanbevolen. Bij rijpe wijnen zijn de tannines fijn en zachter en kunnen zich complexe aroma's ontwikkelen. Deze aroma's komen het beste tot hun recht bij iets hogere temperaturen (rond de 16 °C voor een Bourgogne en 18 °C voor een Bordeaux).

17 °C – 18 °C

Voor een Bordeaux

15 °C – 16 °C

Voor een rode Bourgogne

10 °C – 14 °C

Voor lichtere en fruitiger rode wijnen als Beaujolais

10 °C – 12 °C

Voor complexere en vollere witte wijnen en zeldzame premium champagnes

8 °C – 10 °C

Voor zowel rosé als droge en lichte witte wijnen en mousserende wijnen

7 °C – 9 °C

Voor bijzonder fruitige en zoete witte wijnen

Decanteren – een filosofie

Zoals de titel al aangeeft, bestaan er over dit onderwerp uiteenlopende meningen. Veel heeft te maken met persoonlijke ervaring en vereist een grote mate van gevoeligheid.

Het eerste wat u moet doen is onderscheid maken tussen het decanteren van een wijn en het beluchten ervan. Jonge, tanninerijke wijnen worden belucht door ze in een bolvormige karaf te gieten. Door de extra zuurstof worden ze wat zachter en toegankelijker. Bij het decanteren daarentegen wordt de wijn voorzichtig in een karaf gegoten voor een lichtbron. Het laatste derde deel laat een donker residu achter in de schouder van de fles: het bezinksel. De truc is om dit te scheiden van de rest van de wijn en ervoor te zorgen dat het in de fles blijft. Oudere wijnen vereisen bijzondere voorzichtigheid tijdens het decanteren. De zuurstof kan het delicate aroma soms vernietigen, nog voordat de wijn in het glas is gegoten. Aan de andere kant heeft zuurstof een zeer positief effect op complexe, meerlaagse witte wijnen. Vooral wijnen gerijpt op eikenhouten vaten of wijnen met vooral minerale aroma's komen pas echt tot hun recht bij warmte en lucht.

SommelierBoard

Een absoluut hoogtepunt van onze wijnklimaatkasten. Het heeft alles wat nodig is om te pronken met uw wijnen en alles wat u nodig heeft om te decanteren: een roestvrijstalen flessenpresentator, een houten kist voor het decanteren van keukengerei en een ruimte voor voorgetemperde wijnglazen en een karaf.

2

Juiste luchtvochtigheid

Duurzame, gezonde kurken zijn essentieel bij het goed bewaren van wijn.

De juiste luchtvochtigheid voorkomt uitdroging van de kurk om de wijn te beschermen.

Humidity Select

Humidity Control

Met HumiditySelect of HumidityControl kan de luchtvochtigheid in Liebherr-wijnkasten worden aangepast.

De kurk is een fascinerend natuurproduct en om ervoor te zorgen dat de kurk soepl genoeg blijft om zijn werk als ademende afdichting te doen, is de juiste luchtvochtigheid essentieel. Deze varieert meestal tussen de 50 procent en 80 procent relatieve luchtvochtigheid.

Luchtvochtigheid voor optimaal smaakbehoud

Als de luchtvochtigheid onder de 50 procent daalt, krimpt de kurk in de hals van de fles, waardoor er zuurstof naar binnen kan komen. Dit zal resulteren in de oxidatie van de wijn en ongewenste veranderingen in de smaak en kleur, wat wordt beschouwd als een vermijdbare wijnfout.

Oxidatie

Zuurstof is cruciaal voor wijn, maar te veel ervan veroorzaakt oxidatie, wat leidt tot een dof aroma en kleurveranderingen. Wijnbouwers gebruiken zwaveldioxide om de oxidatie in het vat tegen te gaan. Langzame oxidatie in flessen is gewenst; snellere oxidatie duidt op wijnfouten of onjuiste opslag.

Gevorderde oxidatie

Oxidatie is sterk afhankelijk van de leeftijd van de wijn. Bij jonge wijnen is oxidatie een fout, maar bij oudere wijnen maakt het deel uit van het natuurlijke rijpingsproces. Gevorderde oxidatie is merkbaar door de smaak van aceetaldehyde, dat een scherpe, metaalachtige, fruitige toon produceert en zelfs oudere wijnen onsmakelijk maakt.

Laat uw kurken niet afbrokkelen.

Met HumiditySelect kan de luchtvochtigheid op twee niveaus worden ingesteld: Standaard of hoog. Met HumidityControl kan de luchtvochtigheid worden ingesteld binnen een bereik van 50% tot 80% RV* en wordt de werkelijke waarde constant weergegeven. Als de waarde tot onder de 50% RV* daalt, geeft het apparaat dit aan.

*In erg droge of koude omgevingen, bijvoorbeeld in kelders, adviseren we het systeem te ondersteunen met een op maat gemaakte waterbox uit ons assortiment van accessoires.

Te weinig vocht droogt de kurken uit, veroorzaakt verdamping uit de flessen en leidt tot voortijdig bederf.

Mousserende wijnen openen: de perfecte methode.

Snijden

Hoewel de meeste mousserende wijnen een perforatie of lint hebben om de sluiting af te scheuren, raden we aan om de sluiting netjes bij de onderste bolling af te knippen, zoals u zou doen bij gewone wijn, voor een eleganter afgewerkte look.

Vasthouden

Gebruik vervolgens één hand om de muselet los te maken en de andere om de kurk tijdens dit proces stevig vast te houden. Als u voelt dat de kurk uit de fles komt terwijl u de muselet losmaakt, kunt u de muselet beter op de kurk laten staan om deze te openen. Anders haalt u hem eraf, terwijl u de kurk nog steeds stevig vasthoudt.

Servet

Het is ook raadzaam om een servet om zeer strakke kurken te wikkelen, zodat u een betere grip krijgt.

Een kleine tip: Richt de fles nooit op uw gasten of op uw eigen gezicht!

Draaien

Om de fles te openen, houdt u deze in een hoek van 45°. Dit vergroot het oppervlak in de hals van de fles en voorkomt dat de wijn gaat schuimen door de plotselinge drukval wanneer de fles wordt geopend. Eén hand moet de kurk stevig vasthouden en de andere hand moet de fles draaien. Dit geeft u een veel betere grip en meer controle over de kurk wanneer deze eruit springt.

Drukken

Oefen vervolgens een passende hoeveelheid tegendruk uit op de kurk, zodat deze zo langzaam mogelijk uit de fles glijdt. Idealiter zou u gewoon een beetje ‘pfffst’ moeten horen in plaats van een luide ‘plop’.

Serveren

Om de wijn te serveren, houdt u de glazen een beetje schuin om te voorkomen dat de wijn opschuimt en te veel verliest CO_2 verliest. Vul de glazen slechts tot ongeveer ¾ vol.

Natuurlijke kurk of schroefdop?

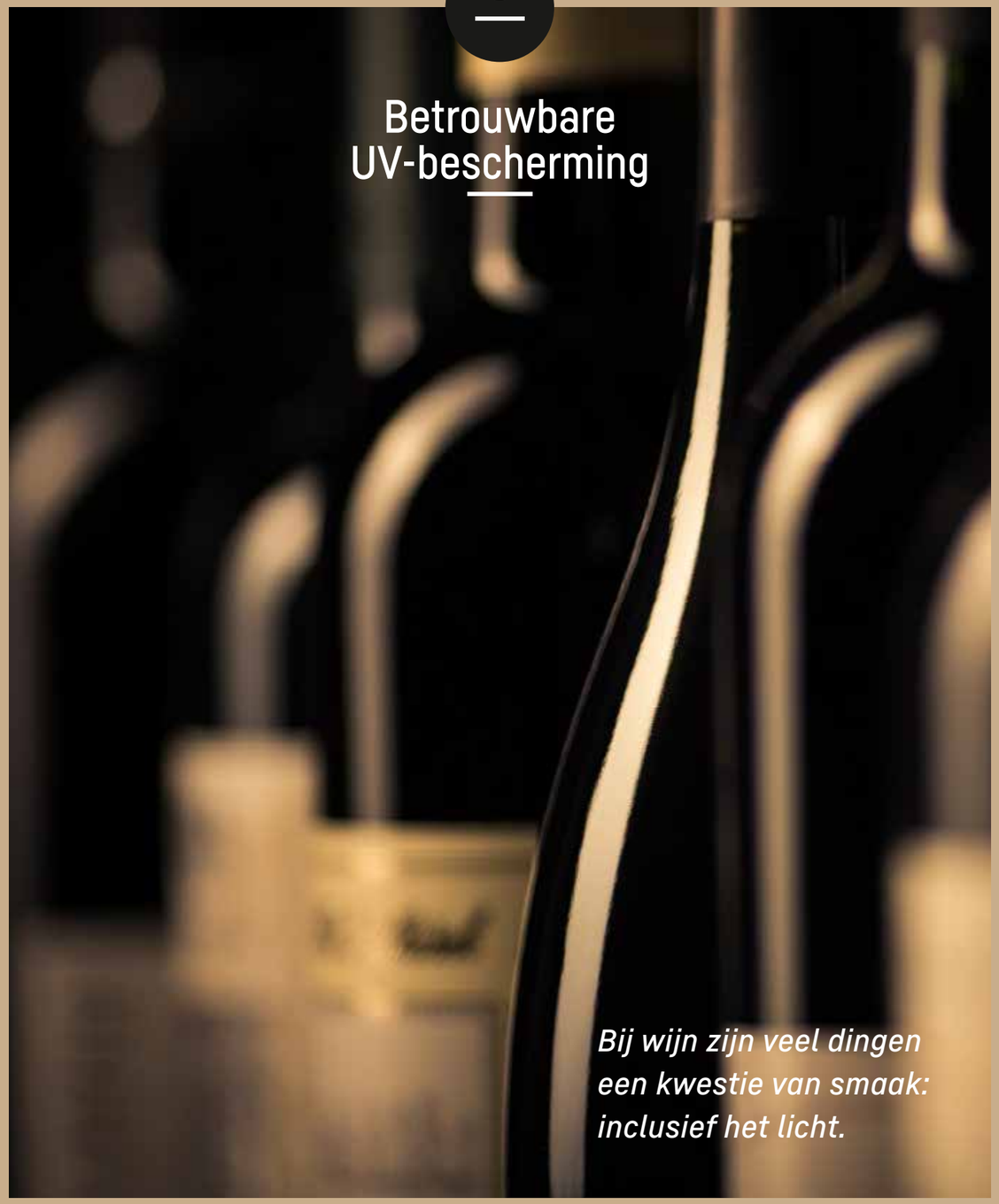
Auteur
Frank Kämmer
Meestersommelier

Deskundigen beweren dat er jaarlijks wereldwijd ongeveer 17 miljard flessen wijn worden gevuld en verzegeld. Naast traditionele kurken en stoppen van synthetisch plastic is er een steeds grotere trend dat veel flessen worden afgesloten met een schroefdop. Maar welke flesafdichting is beter?

Tot een paar jaar geleden werden wijnflessen meestal afgesloten met natuurlijke kurken, en waren schroefdoppen meer voorbehouden aan eenvoudige wijnen voor massaconsumptie. Maar dat is veranderd en zelfs wijnen van hoge kwaliteit zijn nu steeds vaker verkrijgbaar met schroefdoppen. De belangrijkste redenen hiervoor zijn dat het kurkgeur voorkomt en de originele smaken behoudt die de wijnmaker zorgvuldig produceert. Vroeger bestond de vrees dat schroefdoppen de manier waarop de wijn in de fles rijpt zouden verstoren door een gebrek aan gasuitwisseling. Wetenschappelijke studies hebben dit echter weerlegd. In 2001 publiceerde het Australian Wine Research Institute een onderzoek waaruit bleek dat de zuurstof in de hals van de fles en in de wijn zelf voldoende was voor positieve veroudering. Daarom hebben schroefdoppen geen negatieve invloed op het rijpingspotentieel van de wijn.

3

Betrouwbare UV-bescherming



Bij wijn zijn veel dingen een kwestie van smaak: inclusief het licht.

Door UV-stralen buiten te houden, wordt de wijn beschermd tegen ernstige veroudering.

UV Protect

UV Protect Plus

De Liebherr-modellen met glazen deur hebben een unieke twee- of zelfs drievoudige beglazing die UV-stralen tegenhoudt.

Wijn werd eeuwenlang bewaard in donkere kelders waar niemand ze te zien kreeg. Met de modernste wijnkasten krijgt hij nu de aandacht die hij verdient: perfect gepresenteerd en meteen thuis. Dit betekent echter ook een grotere verantwoordelijkheid om de wijn te beschermen tegen de schadelijke effecten van licht.

UV-bescherming

Ultraviolette stralen zijn een gevaar voor wijnen. Ze veroorzaken ongewenste chemische reacties die bekend staan als 'goût de lumière'. De wijn verliest zijn evenwicht en de smaak vlakt af. Dit is de reden waarom wijnflessen meestal gekleurd zijn. Alleen die kleur is echter niet voldoende als flessen niet op een donkere plaats worden bewaard.

Ultraviolette straling kan ervoor zorgen dat een wijn zijn aroma verliest.

Veilig zicht op uw wijn

Om het effect van schadelijk ultraviolet licht te beperken, zijn de glazen deuren in de Liebherr-wijnkasten gemaakt van speciaal UV-bestendig isolatieglas. Modellen met UVProtect bieden bescherming dankzij een speciale tweedelige constructie met een getinte ruit aan de binnenzijde en een gemetalliseerde Low-E-ruit aan de buitenzijde.

Drievoudige bescherming

Voor het langdurig bewaren van wijn bieden onze wijnbewaarkasten met UVProtect Plus op ongekende wijze bescherming tegen UV-straling. Er zijn drie beschermende lagen: één van getint glas en een dubbele laag onder vacuüm afgezet metaal (Low-E).

Light Column

Presentation Light

Veilig licht

We gebruiken hoogwaardige LED's voor een gelijkmatige verlichting van de binnenruimte. Deze hebben een lichtspectrum dat geen ultraviolet licht bevat. En omdat de LED's zeer weinig warmte produceren, kan de wijn gedurende langere perioden worden verlicht zonder de temperatuur te beïnvloeden.

Duidelijk zicht

De modellen met dichte deur hebben een ruimtebesparende, verzonken LED-verlichting in het plafond.

Presentatie in het beste licht

De LightColumn verlicht het interieur gelijkmatig wanneer de deur wordt geopend. Uw wijnen zijn dankzij de dimbare presentatieverlichting perfect zichtbaar, zelfs als de deur gesloten is.

Hoe verlichting de smaak van wijn beïnvloedt

Het is algemeen bekend dat de kleur van een wijn onze perceptie van de smaak kan beïnvloeden. Zo wordt algemeen aangenomen dat een donkerrode wijn een sterkere smaak heeft dan een lichtere variant, ook al weerspiegelt dit niet noodzakelijkerwijs de daadwerkelijke smaak. Een verbazingwekkende conclusie uit een experiment uitgevoerd door wetenschappers in samenwerking met de Allendorf-wijngaard in Rheingau is echter dat de kleur van het omgevingslicht, ongeacht de kleur van de wijn, ook van invloed kan zijn op de smaak.

Johannes Gutenberg Universiteit van Mainz, Afdeling Psychologie, Algemeen Experimentele Psychologie in samenwerking met de Fritz Allendorf Wijngaard, Oestrich-Winkel.
Oberfeld, D., Hecht, H., Allendorf, U. en Wickelmaier, F. (2009). Sfeerverlichting wijzigt de smaak van wijn. Journal of Sensory Studies

Het Oestrich-Winkel-experiment

De gerenommeerde wijnmaker uit Oestrich-Winkel heeft in zijn wijngaard een ruimte met neutrale witte muren aangelegd, zodat de kleur van het licht, en dus de kleur van de wijn, kan worden gewijzigd. Afhankelijk van de kleur lijkt ook de zintuiglijke waarneming van de wijn te veranderen.

Maar wat vooral verbazingwekkend was aan dit onderzoek van de Universiteit van Mainz, is het feit dat alleen al het omgevingslicht, ongeacht de werkelijke kleur van de wijn, de smaakwaarneming kan beïnvloeden. De wijn werd geproefd uit zwarte glazen, waardoor de kleur verborgen bleef. Onder rood omgevingslicht werd de wijn zo goed ontvangen dat deelnemers bereid waren ruim een euro meer te betalen voor een fles Riesling dan voor dezelfde wijn onder groen licht.

Als u bij neutraal licht een glas Riesling uit de Rheingau-regio proeft, smaakt het zoals verwacht naar abrikozen, perziken en citrusvruchten.

Als het licht echter op rood wordt gezet, ontdekt de proever plotseling ook bessen of kersen in het boeket van de wijn – een verbazingwekkend effect!

Bij groen licht lijkt de Riesling echter ineens merkbaar naar groenten en kruiden te smaken.

Onder blauw licht smaakt het zelfs opvallend zuur en scherp.

4

Schone lucht

Er is een speciaal ingrediënt nodig om wijn te laten rijpen: lucht.

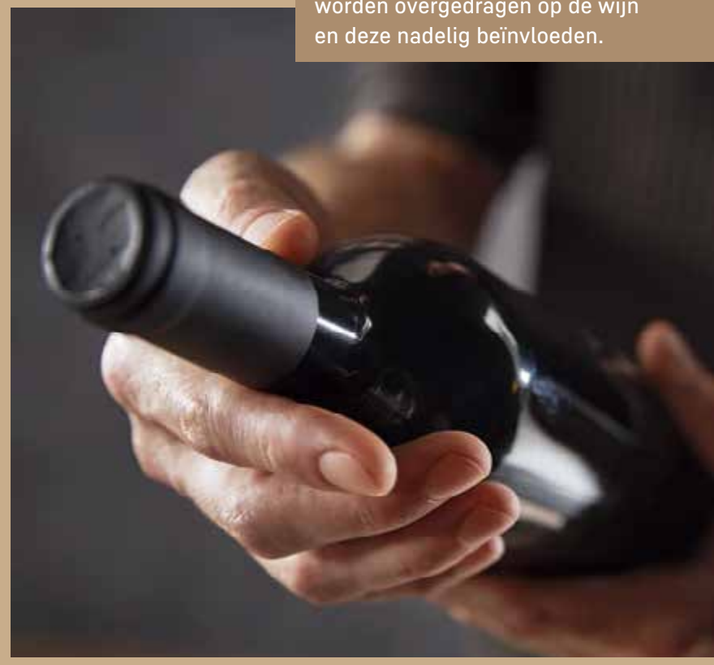
Het weren van ongewenste geuren voorkomt dat deze de smaak van de wijn bederven.

Fresh Air

Het FreshAir actief koolfilter in de Liebherr-wijnkasten neutraliseert ongewenste geuren.

Het is altijd een bijzonder moment als het eerste glas wijn uit de fles wordt geschonken en het volledige bouquet van de wijn zich ontvouwt. Om te zorgen dat alleen de unieke aroma's van de wijn zelf naar voren komen, is het essentieel om de wijn te beschermen tegen geuren van buitenaf.

Geuren uit de omgeving kunnen worden overgedragen op de wijn en deze nadelig beïnvloeden.



Optimale luchtkwaliteit

Natuurkurken zijn ideaal voor het langdurig bewaren en laten rijpen van wijn. Lucht dringt door de cellen van de kurk de fles binnen. Hierdoor kunnen ook geuren uit de omgeving worden overgedragen op de wijn en zo de kwaliteit nadelig beïnvloeden.

Constante verse lucht

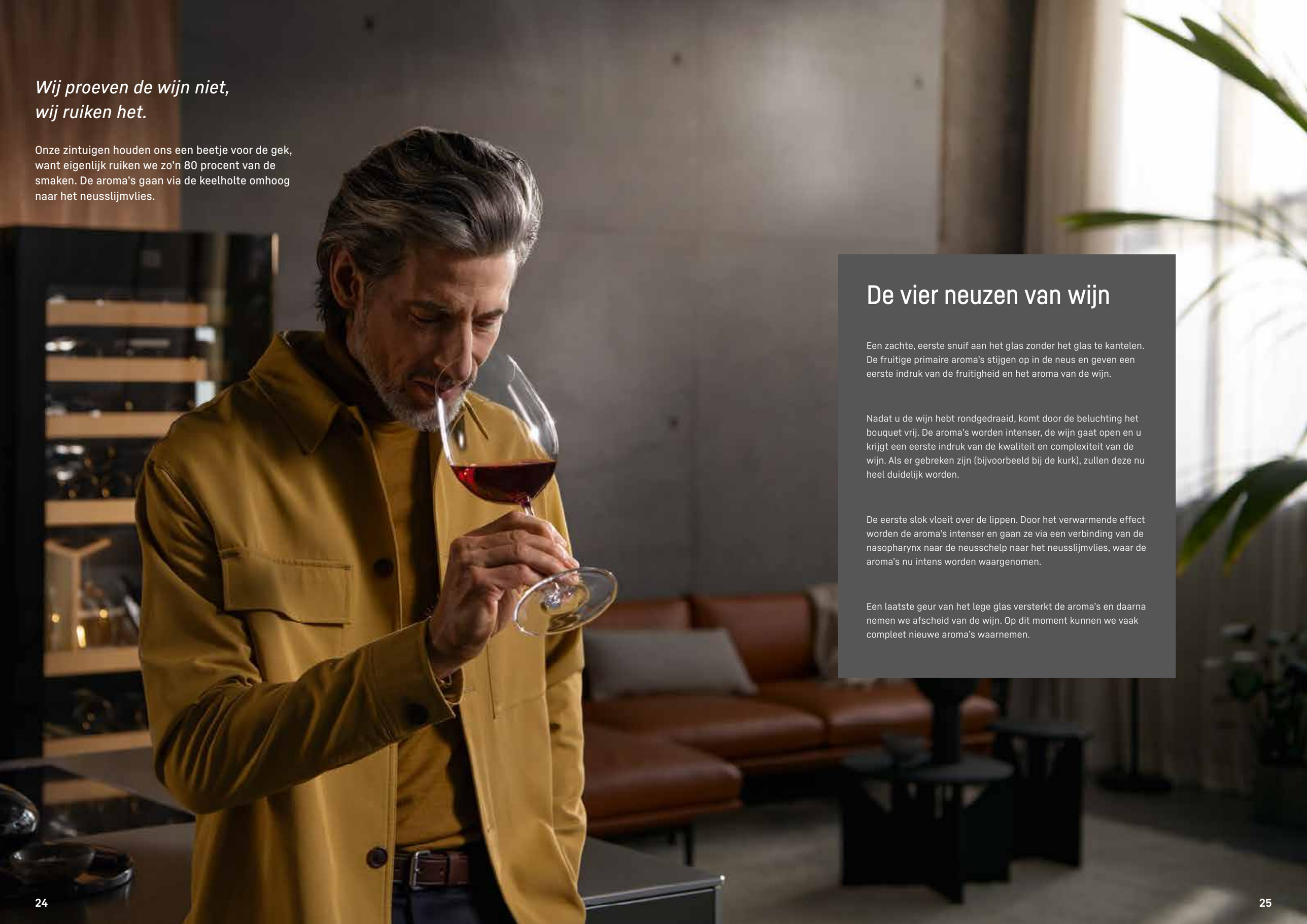
Om ervoor te zorgen dat uw wijn met de optimale luchtkwaliteit wordt bewaard, hebben alle Liebherr-wijnkoelkasten een actief koolfilter.

Gemakkelijk aan te passen

Een eenvoudig te vervangen actief koolfilter bindt op betrouwbare wijze alle soorten geuren. Om de zes maanden herinnert het apparaat u eraan het filter te vervangen.

Geen geurtjes te bekennen

Liebherr gebruikt uitsluitend materialen van de hoogste kwaliteit. De rekken van beukenhout en de geurloze verf en kunststoffen, bijvoorbeeld in de deurrubbers, garanderen dat uw wijnen zijn omringd door schone lucht.



Wij proeven de wijn niet, wij ruiken het.

Onze zintuigen houden ons een beetje voor de gek, want eigenlijk ruiken we zo'n 80 procent van de smaken. De aroma's gaan via de keelholte omhoog naar het neusslijmvlies.

De vier neuzen van wijn

Een zachte, eerste snuif aan het glas zonder het glas te kantelen. De fruitige primaire aroma's stijgen op in de neus en geven een eerste indruk van de fruitigheid en het aroma van de wijn.

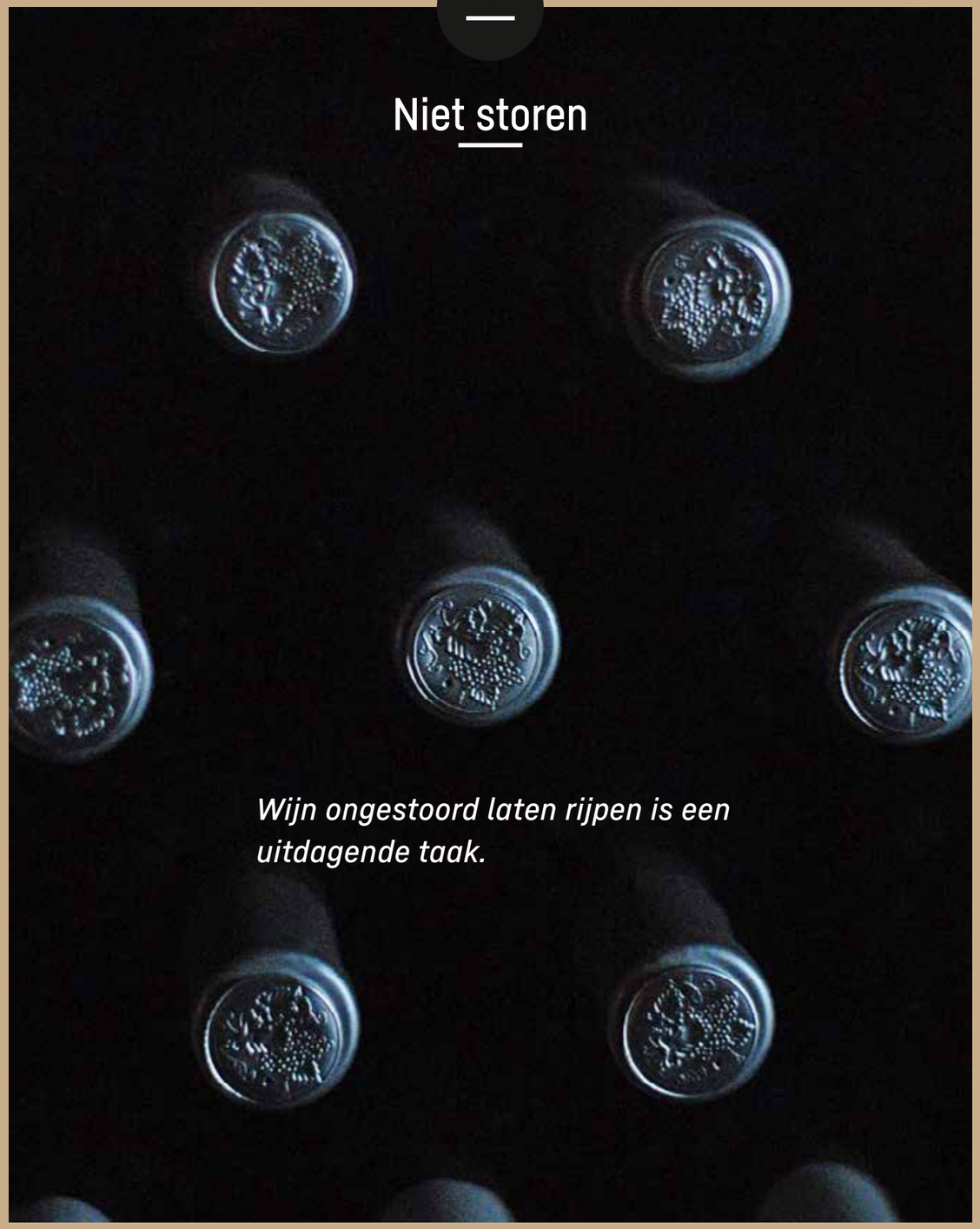
Nadat u de wijn hebt rondgedraaid, komt door de beluchting het bouquet vrij. De aroma's worden intenser, de wijn gaat open en u krijgt een eerste indruk van de kwaliteit en complexiteit van de wijn. Als er gebreken zijn (bijvoorbeeld bij de kurk), zullen deze nu heel duidelijk worden.

De eerste slok vloeit over de lippen. Door het verwarmende effect worden de aroma's intenser en gaan ze via een verbinding van de nasopharynx naar de neusschelp naar het neusslijmvlies, waar de aroma's nu intens worden waargenomen.

Een laatste geur van het lege glas versterkt de aroma's en daarna nemen we afscheid van de wijn. Op dit moment kunnen we vaak compleet nieuwe aroma's waarnemen.

5

Niet storen



Wijn ongestoord laten rijpen is een uitdagende taak.

Door trillingen te voorkomen kan de wijn ongestoord rijpen.

Vibrate Safe

De wijnkasten van Liebherr zijn voorzien van een volledig trillingsgeïsoleerd koelsysteem.

Er is een reden waarom foto's van wijn in kelders een aangename rust uitstralen: hun ondergrondse ligging voorkomt effectief trillingen. En dat is maar goed ook, want door trillingen rijpen wijnen te snel.

Trillingen van machines, verkeer of lopende mensen kunnen het bezinksel op de bodem van de fles verstoren. Hierdoor reageren de stoffen in de wijn met elkaar, wat nadelig is voor de kwaliteit van de wijn. Onze ingenieurs bedachten innovatieve oplossingen om deze vredige omgeving in een huiselijke omgeving na te bootsen.

De natuurlijke houten planken zien er niet alleen mooi uit, ze dragen ook bij aan een optimale wijnopslag.

De positieve uitwerking van rust.

Speciaal ontwikkelde trillingsarme compressoren dragen bij aan een onverstoorde opslag in de wijnkasten van Liebherr. Het volledige koelsysteem wordt met dempers geïnstalleerd om de overdracht van trillingen te voorkomen. U zult meteen merken dat uw Liebherr-wijnkoelkast bijzonder stil is.

Soepel en comfortabel

De houten rekken van bepaalde modellen hebben telescooprails. Zo kunt u goed zien wat er in de kast ligt en kunt u ook makkelijk bij de flessen die achteraan liggen.

Zacht sluiten

Vanaf een openingshoek van ca. 45° voor vrijstaande apparaten of 30° voor inbouwkoelapparaten sluit de deur automatisch met het SoftSystem-mechanisme.

Doordacht en flexibel

Het presentatierek, hier te zien in een vrijstaand model van de Vinidor-serie, is bedoeld om uw mooiste wijnen te tonen. Geopende flessen worden op exact de juiste temperatuur gehouden.

Optimale locatie

De wijn kan in alle rust rijpen op de stabiele, met de hand vervaardigde houten draagplateaus. Deze draagplateaus zijn optimaal aangepast aan de veilige plaatsing van bordeauxflessen, maar ook andere flesvormen kunnen gemakkelijk worden geplaatst. Als u de flessen direct naast elkaar legt, benut u de volledige capaciteit van het apparaat.

Geschikt voor flessen van (bijna) elk formaat

Op maat gemaakte planken zijn eenvoudig: de verwijderbare latten van de houten FlexFit-planken zorgen ervoor dat er plaats is voor elke fles, zelfs magnums. Dankzij de individuele positionering van de lamellen in het frame staan alle flessen veilig opgeborgen en ziet de wijncollectie van uw klanten er opgeruimder uit dan ooit.

De getoonde details zijn afhankelijk van het model; zie de indeling in de serie.

Goede wijn wordt meestal niet gekocht voor onmiddellijke consumptie, maar eerder om te bewaren totdat de perfecte gelegenheid zich voordoet, of gewoon om het elegante silhouet van de fles, de belofte van het etiket en de voorpret op de inhoud te bewonderen. Ongeacht de grootte en vorm van de flessen in uw collectie, ze moeten uiteindelijk allemaal veilig worden bewaard. Deze flexibiliteit is voor ons bijzonder belangrijk voor al onze wijnapparatuur.

Bourgogne-flessen

Het werd voor het eerst gebruikt door wijnmakers in de Bourgogne, maar wordt al lange tijd gebruikt voor Bourgogne-soorten van buiten de regio.

Bordeaux-fles

De “Bordelaise”-fles was waarschijnlijk het antwoord van wijnmakers uit de Bordeaux op de populariteit van de fles uit de Bourgogne. De wijn uit de Bordeaux werd afgevuld in deze iets rechtere fles met schouder. Tegenwoordig is het de meest gangbare vorm voor een wijnfles.

Bordeaux flesgrootte (0,75 l)
Alle specificaties met betrekking tot de flessencapaciteit zijn gebaseerd op dit type fles.

Champagnefles

Er wordt gebruikgemaakt van een dikwandige fles om beter bestand te zijn tegen de druk die ontstaat de gisting in de fles. De gebogen bodem draagt ook bij aan de stabiliteit, waardoor de druk gelijkmatiger over de wanden van de fles wordt verdeeld.

Schlegel-fles

De bijzonder slanke fles wordt voornamelijk gebruikt voor Riesling. Het wordt ook wel een rijnwijnfles genoemd en is de meest gangbare vorm voor witte wijn in Duitstalige landen.

Magnum

Met 1,5 liter heeft een magnum de dubbele inhoud van een standaard wijnfles. Maar het is niet alleen een prestigieuze blikvanger: de grotere inhoud vertraagt ook het rijpingsproces.

Bocksbeutel

Deze zeer bolle fles is typisch voor het Frankische wijnbouwgebied. Het werd daar in de 18e eeuw uitgevonden en wordt nog steeds gebruikt – vooral voor het bottelen van Silvaner.

Zelfs magnums passen in geselecteerde Liebherr-wijnkoelkasten

Kaas en wijn: de ideale combinatie

Voor echte fijnproevers is genieten van een stukje kaas zonder een glas wijn ondenkbaar. Maar niet elk ‘lekker glas rood’ past perfect bij elke kaas. Wij kunnen u adviseren over welke soorten wijn het beste passen bij brie, gouda en meer.

Geitenkaas, roomkaas en gepekelde kaas

Zure kazen zoals geitenkaas, roomkaas of feta vragen om een wijn die net zo fris is en een bepaalde zure basis heeft. Daarom passen jongere en levendigere witte wijnen met een uitgesproken fruitige smaak, zoals Sauvignon Blancs of droge Rieslings, meestal het beste, maar champagnes kunnen ook een heerlijke begeleider zijn. Ook rijpere geiten- of schapenkazen, maar ook robuustere roomkazen, passen uitstekend bij een rosé met veel karakter.

Zachte kazen

Zachte kazen zoals camembert, brie en taleggio passen uitstekend bij fruitige, evenwichtige en minder tanninerijke rode wijnen. Pinot noirs zijn ideaal, maar een zachte Dolcetto uit Piemonte, een fruitige Zweigelt of een Gamay doen het net zo goed. Ook de leeftijd speelt een rol: jongere zachte kazen passen mooi bij jonge rode wijnen met een frisser, fruitiger aroma. Complexe wijnen complementeren rijpe kaassoorten, terwijl romige, milde, zachte kazen prachtig harmoniëren met zachte witte wijnen zoals een geweldige Chardonnay.

Semi-harde snijdbare kazen

Goed gestructureerde rode wijnen zoals Cabernet, Merlot of Tempranillo zijn de perfecte aanvulling op semi-harde kazen. De meeste van deze kazen zijn veelzijdig en passen goed bij verschillende soorten rode wijn. Het omgekeerde is ook waar, omdat wijnen met een hoog tanninegehalte kunnen profiteren van de manier waarop het kaaseiwit de intense smaak van de tannine aangenaam tempert en afrondt. Daarom komt uw klassieke glas rode wijn met kaas in deze combinatie het beste en meest consistent tot zijn recht.

Harde kazen

Harde kazen kunnen naarmate ze rijpen aanzienlijk zouter worden (pecorino of Sbrinz), maar ook zoeter (Mimolette of oude gouda) of meer eiwit bevatten (parmezaanse kaas of Grana Padano). Dat alles gaat niet bijzonder goed samen met de structuur van rode wijn. In plaats daarvan worden wijnen met veel karakter, een lager zuurgehalte of een restzoetheid aanbevolen. Voorbeelden van perfecte combinaties zijn Comté en vin jaune uit de Jura, Gruyère en Grand Cru Chasselas uit Zwitserland of gerijpte Riesling Spätlese en Mimolette.

Oppervlakte gerijpte kaas

Oppervlakte gerijpte kazen, zoals Franse Livarot, Duitse en Belgische Romadur en Mondseer uit Oostenrijk zijn enkele van de moeilijkste om te combineren met een geschikte wijn. Wanneer deze kazen volledig rijp zijn, verdrijft hun pikante smaak elk rode wijnaroma. Expressieve witte wijnen zoals een Duitse Traminer, een Australische Viognier of een witte Châteauneuf-du-Pape passen er daarom beter bij. Een klassieke combinatie is Munster en een Elzasser Gewürztraminer.

Blauwe kaas

De hartige toon van blauwe kaas vraagt om robuuste wijnen met veel sappigheid en diepgang. Tot deze categorie behoren geconcentreerde Shiraz-wijnen en volle varianten uit het zuiden van Italië of Spanje. De meest intense, hartige kazen zoals roquefort, stilton of gorgonzola piccante kunnen het beste worden gecombineerd met zoete wijnen zoals de Duitse Beerenauslese, maar ze passen ook goed bij port-achtige likeurwijnen, waarvan de zoetheid de zoute tonen van de kaas op aangename wijze verzacht.

Smaakvol gepresenteerd

De primaire taak van onze apparaten is het perfect beschermen van de kwaliteit van uw wijn. Wij vinden echter ook dat goede wijnen op gepaste wijze gepresenteerd moeten worden. Daarom werken wij uitsluitend met materialen van de hoogste kwaliteit, zoals roestvrij staal of beukenhout, en streven wij ernaar om met onze verlichtingsoplossingen een stijlvolle sfeer te creëren. Dit betekent dat onze wijnbewaar- en wijnklimaatkasten elegant en tijdloos in elk interieur passen.

Geniet van de stilte.

Bovendien zijn onze wijnklimaatkasten ontworpen om een zeer laag geluidsniveau te produceren. Dus zelfs als u een boek leest, is het geritsel van de bladzijden het luidste wat u hoort.

WPgbi 7483 Vinidor Selection

WPgbi 5283 Vinidor Selection

2 Zones

3 Zones

Met twee of drie afzonderlijke temperatuurzones die tot op de graad nauwkeurig kunnen worden ingesteld tussen +5 °C en +20 °C, bieden onze wijnklimaatkasten maximale veelzijdigheid in gebruik. Dit betekent dat rode wijnen, witte wijnen en champagnes allemaal tegelijkertijd en op de ideale temperatuur bewaard kunnen worden in één apparaat met drie temperatuurzones.

SommelierBoard

Een absoluut hoogtepunt van onze wijnklimaatkasten. Het heeft alles wat nodig is om te pronken met uw wijnen en alles wat u nodig heeft om te decanteren: een roestvrijstalen flessenpresentator, een houten kist voor de accessoires voor het decanteren en een ruimte voor voorgetemperde wijnglazen en een karaf.

Elegante en tijdloze integratie

Black Steel

BlackSteel-interieur

Het opvallende BlackSteel voegt een zekere 'je ne sais quoi' toe aan de binnenkant van uw wijnklimaatkast. De achterwand aan de binnenkant zorgt tevens voor een evenwichtige luchtcirculatie en een perfect geregelde luchtvochtigheid.

EWTgb3583 Vinidor

Meer informatie over ons uitgebreide assortiment wijnkasten voor bewaren en optimaal serveren vindt u op **liebherr.be** of bij uw Liebherr-dealer.

De getoonde details zijn afhankelijk van het model; zie de indeling in de serie.

Wanneer functionaliteit en elegantie samenkomen

Alle modellen in de Vinidor Selection-serie hebben een verzonken verticale handgreep die zich over de gehele lengte uitstrekt, waardoor ergonomisch en comfortabel openen vanuit elke positie mogelijk is. Modellen met de optisch discrete greep integreren bijzonder harmonieus in greeploze keukens en woon-eetruimtes.

Tip Open

De innovatieve TipOpen-technologie van onze geïntegreerde wijnkasten is perfect voor greeploze inbouwkeukens. De glasdeur opent enkele centimeters wanneer ertegenaan getikt wordt. Als de deur na 3 seconden niet verder geopend wordt, sluit het SoftSystem hem weer..

InteriorFit. Past perfect.

Maak op elegante wijze gebruik van nissen in uw huis. Dankzij InteriorFit passen onze vrijstaande wijnklimaatkasten ruimtebesparend in uw keuken of eetkamer omdat u geen afstand meer hoeft te houden van muren of aangrenzende meubels ten behoeve van ventilatie. Alleen de deur is zichtbaar: al het overige is onzichtbaar.

Light Tower | Light Column | Presentation Light

Laat er licht zijn

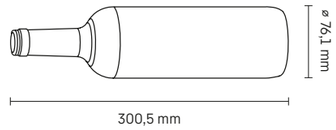
De verticale LED-lichtzuil, aan één of beide zijden gemonteerd, creëert een unieke sfeer en biedt een perfect zicht op de wijnen. Een bijzonder kenmerk is de dimbare presentatieverlichting – uw wijncollectie is perfect zichtbaar, zelfs als de deur is gesloten.

Onze compacte apparaten bieden koeling voor speciale behoeften. De kast is perfect voor het presenteren van een klein aantal wijnen. Waardevolle sigaren worden onder optimale bewaaromstandigheden in de humidor bewaard.

Modeloverzicht

←43→

Wijn	WKes 653
Flesinhoud	max. 12
Aantal temperatuurzones	1 zone
Apparaathoogte	61 cm
Geluidsniveau	37 db(A)
Energie-efficiëntieklasse	E (A–G)



Bordeaux flesgrootte (0,75 l)
Alle specificaties met betrekking tot de flessencapaciteit zijn gebaseerd op dit type fles.

←43→

Humidor	ZKes 453
Aantal temperatuurzones	1 zone
Apparaathoogte	61 cm
Geluidsniveau	40 db(A)

Accessoirelade

De handige accessoirelade van de WKes 653 is voor het opbergen van wijnaccessoires of bijvoorbeeld chocolaatjes die bij de wijn kunnen worden geserveerd op precies de juiste temperatuur.

Wine

Nauwkeurige luchtvochtigheid

De geïntegreerde waterhouder van de ZKes 453 kan met een liter gedistilleerd water worden gevuld. Luchtvochtigheidssensoren regelen de benodigde hoeveelheid water en handhaven nauwkeurig de geselecteerde luchtvochtigheid tussen 68% en 75%. Op een display wordt weergegeven wanneer er water moet worden bijgevuld.

Cigar

Het perfecte glas voor elke wijn

Goede wijn heeft een goed glas nodig, zodat de kwaliteit optimaal tot zijn recht komt. Maar ook de vorm van het wijnglas moet het karakter van de betreffende wijn weerspiegelen. Hier ziet u de zes belangrijkste wijnglazen – voor perfect genieten.

De **traditionele champagnefluit** is een lang, smal glas. Het kleinere oppervlak van dit glas zorgt ervoor dat het koolzuur in fijne belletjes kan opstijgen en niet te snel verdampt. Dit is ook erg belangrijk voor mousserende wijnen als Prosecco, waarin het koolzuur minder goed geïntegreerd is.

In tegenstelling tot de champagnefluit is het **typische champagneglas** tulpvormig en geschikt voor zeer fijne mousserende wijnen omdat hun finesse en complexiteit een bepaalde hoeveelheid ruimte vereisen om volledig tot bloei te komen. Glazen zoals deze worden meestal maar voor de helft gevuld.

Het **standaard glas voor witte wijnen** mag niet te groot zijn, omdat een eenvoudige wijn ‘verloren’ zou gaan in het glas. Het moet echter groot genoeg zijn om ruimte te geven aan het boeket om zich te ontwikkelen. Het belangrijkste kenmerk van elk wijnglas is dat de body naar boven licht toeloopt. Dit intensiveert het aroma en zorgt ervoor dat het glas gemakkelijk kantelbaar is. Witte wijnen van hoge kwaliteit, vooral die met een rijkere body, mogen niet in een te kleine ruimte worden ‘opgesloten’. Daarom moet voor bijvoorbeeld Bourgogne-wijnen een iets grotere versie van het witte wijnglas worden gebruikt. Deze vorm is ook perfect voor rosé.

Het **standaard glas voor rode wijnen** heeft ook een tulpvorm, maar is meestal iets groter, iets breder en heeft iets meer volume.

Het **traditionele glas voor rode Bourgogne** wordt in Frankrijk vanwege zijn vorm ook wel de “ballon” genoemd. Het subtiele aroma van deze druivensoort komt bij dit ontwerp goed tot zijn recht. Dit glas is ook ideaal voor een fijne Duitse Pinot Noir. Hetzelfde geldt voor de uitstekende wijnen uit Piemonte, namelijk Barolo en Barbaresco. Dergelijke glazen mogen echter niet voor meer dan een derde gevuld worden.

Het **typische Bordeaux-glas** is zeer lang en heeft een tulpvorm. Het is ideaal voor elke rode wijn van hoge kwaliteit die de vereiste concentratie en stevige structuur heeft. Maar ook hier mag het glas niet meer dan een achtste liter wijn bevatten.

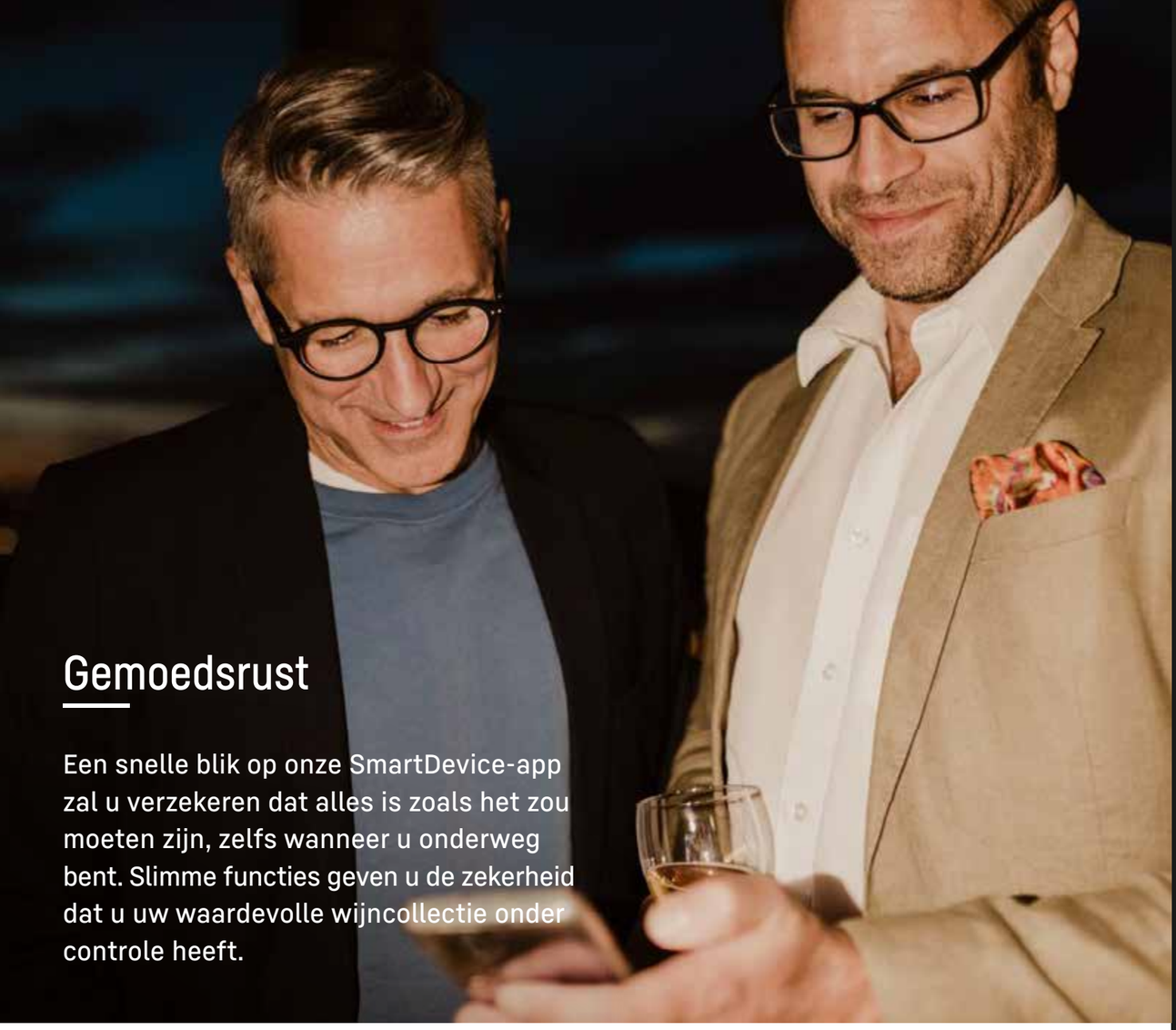
Maar hoe herkent u hoogwaardige wijnglazen?

Fijn **kristal** staat bekend om zijn hogere lichtbreking, briljante oppervlak, sterkte en superieure slijpeigenschappen. Wijnkenners zweren dat kristal het aroma van de wijn versterkt, waardoor deze intenser en verfijnder wordt.

Wijnglazen van hoge kwaliteit hebben vaak een **taps toelopende vorm** die het aroma van de wijn naar de rand van het glas brengt en een aangename kanteling mogelijk maakt.

Het **volume van het glas** moet altijd overeenkomen met de kracht en complexiteit van de wijn.

Glazen van hoge kwaliteit hebben een **zuiver geslepen glasrand** zonder uitstulpingen.



Gemoedsrust

Een snelle blik op onze SmartDevice-app zal u verzekeren dat alles is zoals het zou moeten zijn, zelfs wanneer u onderweg bent. Slimme functies geven u de zekerheid dat u uw waardevolle wijncollectie onder controle heeft.

Digitale netwerken houden alles in de gaten.

Modellen met een geïntegreerde SmartDeviceBox (die afhankelijk van het model ook achteraf kan worden ingebouwd) kunnen naadloos in een bestaand Smart Home-systeem worden geïntegreerd. Dit betekent moeiteloze bediening via spraakassistenten zoals Amazon Alexa en onmiddellijke meldingen op smartphones, bijvoorbeeld wanneer de deur per ongeluk open is gelaten. De SmartDeviceBox biedt toegang tot een reeks functies, van de basisinstellingen tot het bewaken en aanpassen van de temperatuur en het regelen van verlichtingssystemen, zelfs als u onderweg bent. Deze ultramoderne technologie zorgt voor een perfecte verzorging van elke fles en laat zien hoe Liebherr het leven merkbaar gemakkelijker maakt.

Hier kunt u de SmartDevice-app downloaden:

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

Smart Device LIEBHERR

Ontdek hoe de wijnopslag in een digitaal netwerk het dagelijks leven gemakkelijker maakt: **liebherr.be**

Een waarschuwing bij opening Als de deur van de wijnbewaarkast langer dan 60 seconden openstaat, wordt het deuralarm geactiveerd. In onze vrijstaande wijnkasten klinkt het deuralarm hoorbaar en gaat het gepaard met knipperende apparaatverlichting.

Alles onder controle

Voorkom ongeoorloofd gebruik van uw wijnbewaarkast. Activeer de displayvergrendeling via het menu voor een betrouwbare oplossing. Voorkom ongeoorloofd openen met een mechanisch deurslot of, op geselecteerde modellen, een elektronisch deurslot.

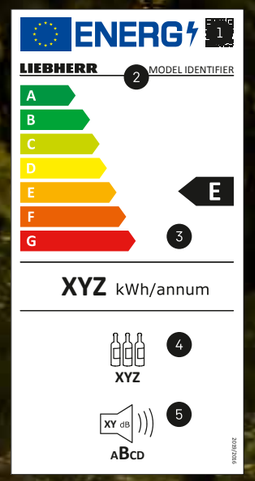
Volledige bescherming

Net als een wijnkelder heeft een Liebherr-wijnkast alles wat u nodig hebt om uw wijn onder perfecte condities te bewaren. Tock kunnen er storingen optreden die aanleiding geven tot bezorgdheid. Daarom zijn onze apparaten uitgerust met verschillende alarmfuncties. Bij een kritieke gebeurtenis wordt u hierover betrouwbaar geïnformeerd.

Speciale vereisten

Wijnkasten moeten aan dezelfde standaarden voldoen als koelkasten en vriezers waarin etenswaren worden bewaard. Maar als u uw wijn op een betrouwbare manier op de juiste temperatuur wilt bewaren, moet u met speciale vereisten rekening houden. Daarom behoren de meeste wijnkasten op de markt tot energie-efficiëntieklasse G.

Het huidige EU-energielabel* voor wijnkasten:



1. De QR-code voor de identificatie van het product in EPREL (European Product Database for Energy Labeling).
2. De 'Model Identifier' voor handmatige identificatie van het product in de EU-database EPREL, bijvoorbeeld via het artikelnummer.
3. De efficiëntieschaal van A tot en met G. G is alleen bestemd voor wijnkasten.
4. Maximale bewaarcapaciteit.
5. Het geluidsniveau wordt nu ingedeeld in de klassen A tot en met D.

* In overeenstemming met EU-richtlijn 2019/2016

Optimale energie-efficiëntie

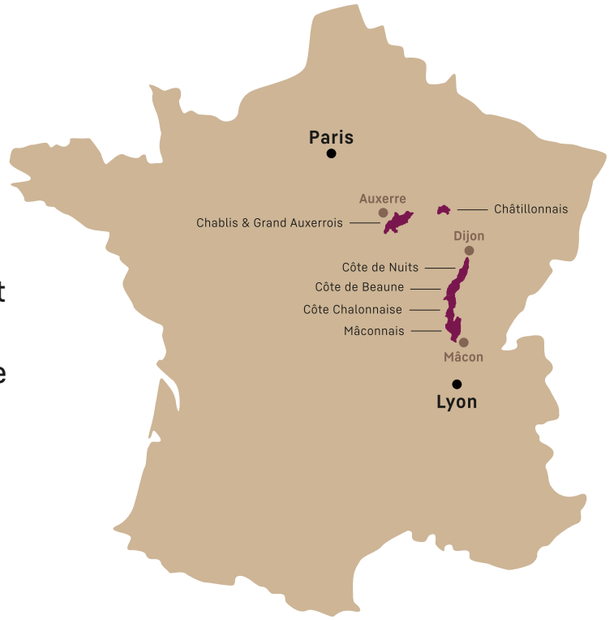
Liebherr hecht grote waarde aan duurzaamheid. Onze wijnkasten behoren tot de meest energiezuinige in hun klasse. Terwijl de meeste fabrikanten modellen aanbieden in klasse G, valt het grootste deel van onze wijnkasten al in energie-efficiëntieklasse F en E en één ervan zelfs in klasse D.

De verdeling van efficiëntieklassen in 2023:

** Bron: EPREL 2023

Wijnreis: wat maakt Bourgogne zo bijzonder?

Gelegen in het hart van het continent is de Franse regie Bourgondië altijd een van de belangrijkste centra geweest voor de ontwikkeling van de Europese wijncultuur. Naast de wereldberoemde wijnen die in deze regio worden geproduceerd, zijn er tal van historische bezienswaardigheden die met de wijn te maken hebben en die een bezoek bijzonder de moeite waard maken.



Het begin

Na het begin van het beroep in de Gallo-Romeinse tijd waren het vooral de grote kloosterorden uit de Hoge Middeleeuwen die de cultuur van het verbouwen van wijnstokken en de kunst van het produceren van goede wijnen uit de Bourgogne naar de rest van Europa verspreidden. Het klooster van Citeaux, gesticht in 1098 en de bakermat van de cisterciënzerorde, speelde hierin een bijzondere rol. Het kasteelachtige wijnpersgebouw van de Cisterciënzers ligt midden in een van de beroemdste wijngaarden van Bourgogne, de Clos Vougeot, en is met zijn opmerkelijke kamers en indrukwekkende, eeuwenoude wijnpersen een plek die elke wijnliefhebber gezien moet hebben.

Bourgogne: de thuisbasis van chardonnay en pinot noir. Bourgogne wordt algemeen erkend als de thuisbasis van de beste wijnen van de druivensoorten chardonnay en pinot noir. Wat echter minder bekend is, is dat deze wijnkwaliteiten gebaseerd zijn op een historisch geëvolueerd en minutieus gedetailleerd wijngaardsysteem dat bekend staat als Climats de Bourgogne. In 2015 werd dit systeem zelfs toegevoegd aan de UNESCO-lijst van werelderfgoedlocaties. De belangrijkste reden voor deze erkenning was de buitengewone universele betekenis van het wijnbouwsysteem in Bourgogne, iets dat twee millennia aan Europese cultuurgeschiedenis combineert.

In Bourgogne verwijst de term ‘klimaat’ naar een nauwkeurig gedefinieerd en afgebakend perceel wijngaard dat een uniek en onmiskenbaar karakter aan de wijn geeft. Door de eeuwen heen bloeiden de definitie, ontwikkeling, afbakening en benaming in de Bourgogne, vooral onder de monastieke agrarische cultuur van de late middeleeuwen. Sinds de jaren dertig vormen deze klimaten de basis van het huidige appellatiesysteem en zijn ze een van ‘s werelds belangrijkste voorbeelden van een wijncultuur gebaseerd op individuele terroirs.

Chablis is een must-see als je in Bourgondië bent

Het zou een vergissing zijn om Bourgondië terug te reduceren tot de kernregio rond de stad Beaune. Veel van de bekendste wijnbouwgemeenschappen bevinden zich inderdaad in het hart van het wijngebied, in de subregio’s Côte de Beaune en Côte de Nuits, maar de regio’s Côte Chalonnaise en Mâconnaise in het zuiden van de Bourgogne bieden ook veel mogelijkheden voor geweldige wijnontdekkingen buiten de grote namen. En laten we niet vergeten: Beaune ligt op slechts een uur rijden van de witte wijnstreek Chablis, die ook op de route zou moeten staan van elke wijnkenner die Bourgondië bezoekt.

‘De beste plek om wijn te bewaren is in uw geheugen’.

Shirley Amberg

... en de op één na beste plek is een Liebherr wijnkast!

Series: **GrandCru en GrandCru Selection**

Wijnkasten

Wijnbewaarkasten van Liebherr scheppen vergelijkbare opslag-condities als een wijnkelder. Daarom zijn ze ideaal voor lange rijping.

Temperatuurbereik

+5 °C tot +20 °C

1 Zone

WPbli 5231

Onze wijnbewaarkasten zijn speciaal ontworpen voor een grote flessencapaciteit en voor opslag en rijping, maar kunnen ook een grotere voorraad wijn op drinktemperatuur bewaren. Hierin kan ook de temperatuur worden ingesteld tussen +5 °C en +20 °C.

Series: **Vinidor en Vinidor Selection**

Wijnklimaatkasten

In een wijnklimaatkast van Liebherr zijn champagne, witte en rode wijn altijd op de juiste temperatuur, klaar voor een spontane toast.

Temperatuurbereik

+5 °C tot +20 °C

+5 °C tot +20 °C

+5 °C tot +20 °C

2 Zones

3 Zones

WPgbi 5273

Onze wijnklimaatkasten zijn verkrijgbaar met twee of drie temperatuurzones. Ze kunnen exact en onafhankelijk van elkaar worden ingesteld op een temperatuur tussen +5 °C en +20 °C, waardoor flexibel gebruik mogelijk is. Dat houdt in dat rode wijn, witte wijn, champagne en andere mousserende wijnen elk op hun ideale temperatuur kunnen worden bewaard in één wijnkast met drie temperatuurzones. De verschillende afmetingen van de temperatuurzones en de absoluut flexibele instelling van de temperatuur maken deze apparaten optimaal voor elk individueel wijnassortiment.

	Standaard functies	GrandCru	GrandCru Selection
Kwaliteit	Een constante temperatuur	■	■
	Instelbaar temperatuurbereik in één zone: van +5 °C tot +20 °C	1	1
	Temperatuurdisplay met actuele temperatuurweergave	■	■
	3-voudig-UV- en veiligheidsglas/UVProtect Plus	■	■
	Trillingsvrije opslag (VibrateSafe)	■	■
	Wisselbaar deurrubber	■	■
Het perfecte klimaat	Aanpasbare luchtvochtigheid met HumiditySelect	■	
	Regelbare luchtvochtigheid dankzij HumidityControl		■
	Weergave van de luchtvochtigheid		■
	FreshAir-filter met vervangingsindicator	■	■
Comfort en flexibiliteit	EasyFill-laadhulp	■	■
	SelfClosing Door	■	■
	Houten draagplateaus, in hoogte verstelbaar	■	■
	Display: keuze uit 9 talen (DE/EN/FR/ES/IT/NL/CS/PL/PT)	■	■
Design en lifestyle	LED-plafondverlichting	■	
	LED-plafondverlichting (dichte deur), **LightColumn (glazen deur)**		■
	Interieur: materiaal achterwand	Metaal grafietgrijs	**Roestvrijstaal**
	Touchdisplay	■	■
	Presentatielicht (glazen deur)	■	■
	Stanggreep	Zwart	**Aluminium, geborsteld**
Veiligheid	TempProtect Plus	■	■
	Deur-, temperatuur- en stroomuitvalalarm	■	■
	Akoestisch alarm en optisch alarm op het display, via verlichting en pushbericht dankzij SmartDevice**	■	■
	Displayvergrendeling	■	■
	Mechanisch slot	Achteraf te installeren	**geïntegreerd**
Connectiviteit*	SmartDevice-ready	■	
	SmartDevice (incl. SmartDeviceBox)*		■
	Presentatieverlichting**	■	■
	Temperatuur instellen in stappen van 1 °C**	■	■
	Weergave en besturing van relevante apparaatfuncties**	■	■

Onderscheidende kenmerken van de Selection-serie zijn **gemarkeerd**.

* Afhankelijk van het model ** Via SmartDevice app

GrandCru modeloverzicht

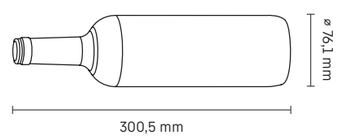
←60→

	WPbl 4201	WSbl 4201	WPbl 4601	WSbl 4601	WPbl 5001	WSbl 5001
Flesinhoud	max. 141	max. 141	max. 166	max. 166	max. 196	max. 196
Aantal temperatuurzones	1 zone:	1 zone:	1 zone:	1 zone:	1 zone:	1 zone:
Apparaathoogte	125 cm [1]	125 cm [1]	148 cm [1]	148 cm [1]	165 cm [1]	165 cm [1]
Geluidsniveau	38 db(A)	38 db(A)	38 db(A)	38 db(A)	38 db(A)	38 db(A)
Energie-efficiëntieklasse	E	D	F	E	F	E

GrandCru Selection modeloverzicht

←60→ ←75→

	WPbli 5031	WSbli 5031	WPbli 5231	WSbli 5231	WSbli 7731
Flesinhoud	max. 196	max. 196	max. 229	max. 229	max. 324
Aantal temperatuurzones	1 zone:	1 zone:	1 zone:	1 zone:	1 zone:
Apparaathoogte	165 cm [1]	165 cm [1]	185 cm [1]	185 cm [1]	201 cm [1]
Geluidsniveau	38 db(A)	38 db(A)	38 db(A)	38 db(A)	38 db(A)
Energie-efficiëntieklasse	F	E	F	E	E



Deur materiaal sleutel:
__ bl Zwart

Bordeaux flesgrootte (0,75 l)
Alle specificaties met betrekking tot de flessencapaciteit zijn gebaseerd op dit type fles.

60 cm brede modellen: apparaatdiepte van 67,5 cm
Voor modellen met breedte 70/75 cm: apparaatdiepte 76,4 cm

[1] +3,5-cm deurscharnier

	Standaard functies	Vinidor	Vinidor Selection
Kwaliteit	Een constante temperatuur	■	■
	Instelbaar temperatuurbereik voor elke zone: van +5 °C tot +20 °C	**2**	**2 of 3 ***
	Continue weergave van de werkelijke temperatuur in elke zone	■	■
	Drievoudige uv- en veiligheidsbeglazing (UVProtect Plus)	■	■
	Trillingsvrije opslag (VibrateSafe)	■	■
	Wisselbaar deurrubber	■	■
Het perfecte klimaat	Aanpasbare luchtvochtigheid met HumiditySelect	■	■
	Waterbak		■
	FreshAir-filter met vervangingsindicator in elke zone	■	■
Comfort en flexibiliteit	Zoneverdeler met plastic draagplateau voor flessen, optioneel met FlexFit houten draagplateaus (als accessoire)	■	
	Zoneverdeler met FlexFit houten randen		■
	Presentatierek	■	
	SoftSystem-sluitdemping	■	■
	In hoogte verstelbare houten draagplateaus (meer draagplateaus verkrijgbaar als accessoire)	■	
	FlexFit houten draagplateaus met SoftTelescopic-zelfsluitingsmechanisme		■
	Display: keuze uit 9 of 12 talen	(DE/EN/FR/ES/IT/NL/CS/PL/PT)*	(DE/EN/FR/ES/IT/NL/CS/PL/PT/**BG/RU/ZH-CN)**
	SommelierBoard*		■
Design en lifestyle	Led-plafondverlichting voor elke zone	■	
	LightTower		■
	Interieur: materiaal achterwand	SmartSteel	**BlackSteel**
	Touchdisplay	SmartSteel-modellen	
	Touch & Swipe-display	BlackSteel-modellen	**in de glazen deur**
	Presentatielicht (glazen deur)	■	■
	Slimline aluminium deurgreep met openingsmechanisme	■	
	Verzonken greep		■
	InteriorFit	■	■
Veiligheid	TempProtect Plus	■	■
	Deur-, temperatuur- en stroomuitvalalarm	■	■
	Akoestisch alarm en optisch alarm op het display, via verlichting en pushbericht dankzij SmartDevice**	■	■
	DisplayLock	■	■
	eDoorLock, elektronisch deurslot		■
Connectivity*	SmartDevice (incl. SmartDeviceBox)*	■	■
	Presentatieverlichting**	■	■
	Temperatuur instellen in stappen van 1 °C**	■	■
	Weergave en besturing van relevante apparaatfuncties**	■	■

Onderscheidende kenmerken van de Selection-serie zijn **gemarkeerd**.

* Afhankelijk van het model ** Via SmartDevice app

Vinidor modeloverzicht

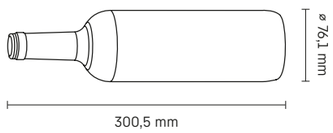
←60→

	WPsd 4652	WPsd 5252	WPbsi 5052	WPbsi 5252	WSbsi 5252
Flesinhoud	max. 107	max. 155	max. 131	max. 155	max. 155
Aantal temperatuurzones	Twee zones	Twee zones	Twee zones	Twee zones	Twee zones
Apparaathoogte	145 cm	185 cm	165 cm	185 cm	185 cm
Geluidsniveau	38 db(A)	37 db(A)	37 db(A)	37 db(A)	37 db(A)
Energie-efficiëntieklasse	F	F	F	F	E

Vinidor Selection modeloverzicht

←60→ ←70→

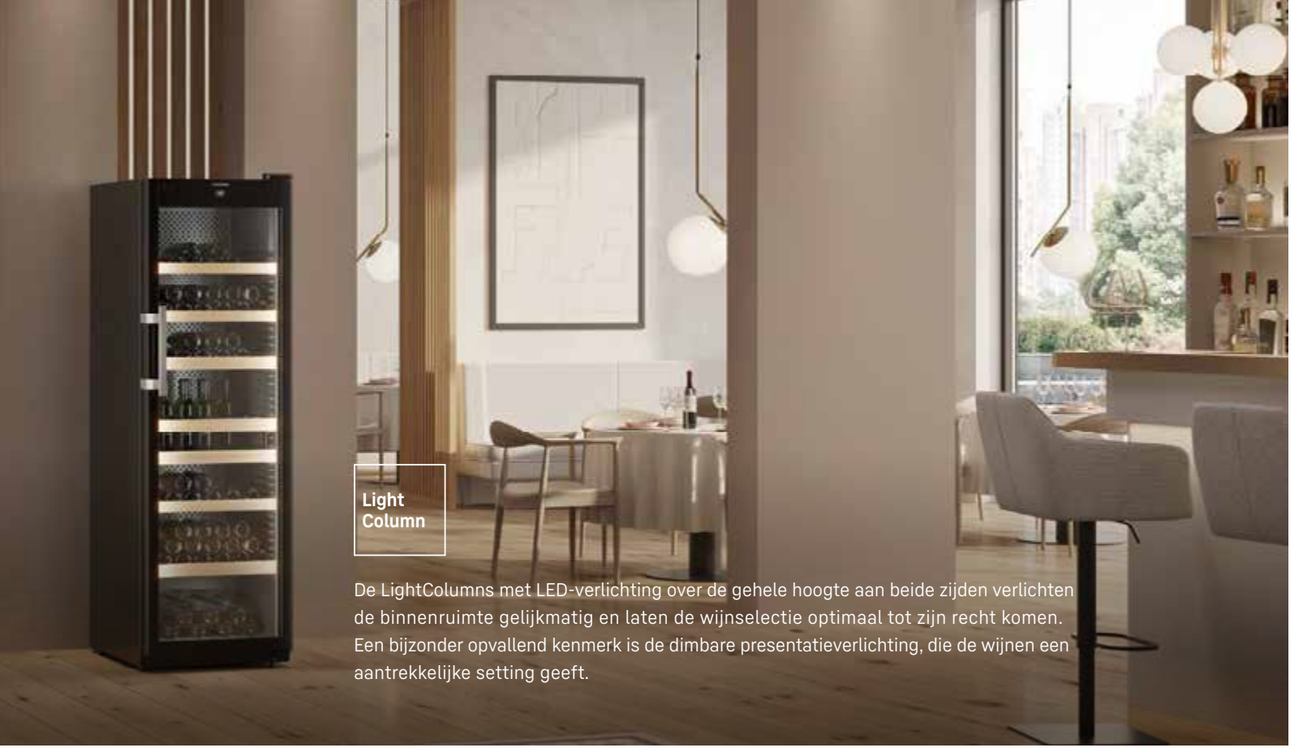
	WPgbi 5272	WPgbi 5273	WPgbi 5283	WPgbi 7472	WPgbi 7473	WPgbi 7483
Flesinhoud	max. 106	max. 104	max. 85	max. 204	max. 182	max. 145
Aantal temperatuurzones	Twee zones	3 zones:	3 zones:	Twee zones	3 zones:	3 zones:
Apparaathoogte	185 cm	185 cm	185 cm	200 cm	200 cm	200 cm
Geluidsniveau	35 db(A)	35 db(A)	35 db(A)	35 db(A)	35 db(A)	35 db(A)
Energie-efficiëntieklasse	F	F	F	F	F	F



Deur materiaal sleutel:
- es Roestvrijstaal
- sd SmartSteel-deur
- bs BlackSteel
- gb Zwart glas

Bordeaux flesgrootte (0,75 l)
Alle specificaties met betrekking tot de flessencapaciteit zijn gebaseerd op dit type fles.

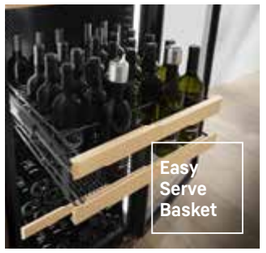
60 cm brede modellen: Apparaatdiepte 67,5 cm
Voor modellen met breedte 70/75 cm: apparaatdiepte 76,4 cm



De LightColumns met LED-verlichting over de gehele hoogte aan beide zijden verlichten de binnenruimte gelijkmatig en laten de wijnselectie optimaal tot zijn recht komen. Een bijzonder opvallend kenmerk is de dimbare presentatieverlichting, die de wijnen een aantrekkelijke setting geeft.

Perfection. De serie voor professionals.

De wijnserveerkasten van Liebherr zijn speciaal geoptimaliseerd voor professioneel gebruik in hotels, restaurants en catering.



Ideaal voor bediening

Voor uitzonderlijke service moet elke beweging precies kloppen. De EasyServe-mand schuift op werkhoogte zachtjes naar buiten en biedt goed zicht en gemakkelijke toegang tot de wijnen.

Sterk en flexibel

De stevige metalen rekken met beukenhouten fronten kunnen naar wens worden verschoven voor een flexibele opstelling van de flessen. De stutten bieden een veilige steun. Het gecoate metaal kan eenvoudig worden gereinigd.

Veiligheid voorop

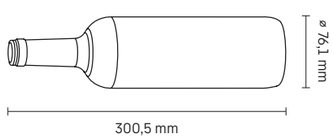
De eDoorLock voorkomt onbevoegd gebruik. Het deurslot kan worden ontgrendeld door het invoeren van een pincode. En voor nog meer veiligheid vertelt de SmartDevice-app u altijd en overal of de deur open of dicht is.

License to chill

PowerChill koelt nieuw opgeslagen flessen automatisch bijzonder snel af. Zelfs op drukke dagen waarbij de deur voortdurend wordt geopend, genereert het apparaat zelfstandig de ideale serveertemperatuur en schakelt automatisch terug naar de gebruikelijke energiebesparingsmodus.

Perfection standaardfuncties

Kwaliteit	Instelbaar temperatuurbereik in één zone: van +5 °C tot +20 °C
	Permanente weergave van de temperatuur
	Drievoudige uv- en veiligheidsbeglazing (UVProtect Plus)
	Trillingsvrije opslag (VibrateSafe)
	Maximale flessencapaciteit door hals-aan-hals-opslag
	Wisselbaar deurrubber
Comfortabel klimaat	Instelbare luchtvochtigheid dankzij HumiditySelect
	FreshAir-filter met vervangingsherinnering
	Temperatuurinstelling in stappen van 1 °C
Comfort en flexibiliteit	EasyServe-korf
	PowerChill
	EasyFill-laadhulp
	SelfClosingDoor
	In hoogte verstelbare metalen draagplateaus met houten front
	Display met keuze uit 12 talen (DE/EN/FR/ES/IT/NL/CS/ PL/PT/BG/RU/ZH)
Design en lifestyle	Verlichting: LightColumn, aan beide zijden
	Achterwandpaneel: roestvrij staal
	Touch & Swipe-display
	Presentatieverlichting
	Slanke handgreep met geïntegreerd openingsmechanisme geborsteld aluminium
Veiligheid	TempProtect Plus
	Deur-, temperatuur- en stroomuitvalalarm
	Hoorbaar alarm visueel alarm op display, via verlichting en pushbericht met SmartDevice*
	DisplayLock
	eDoorLock
Connectivity*	SmartDevice (incl. SmartDevice-box)
	Presentatieverlichting**
	Temperatuurinstelling in stappen van 1 °C**
	Weergave en besturing van relevante apparaatfuncties**



Deur materiaal sleutel:
— b/bl Zwart

Bordeaux flesgrootte (0,75 l)
Alle specificaties met betrekking tot de flessencapaciteit zijn gebaseerd op dit type fles.

Modeloverzicht

←60→

WFbli 5041

Flesinhoud	max. 158
Aantal temperatuurzones	Één zone
Apparaathoogte	165 cm
Geluidsniveau	38 db(A)
Energie-efficiëntieklasse	F

WFbli 5241

Flesinhoud	max. 188
Aantal temperatuurzones	Één zone
Apparaathoogte	185 cm [1]
Geluidsniveau	38 db(A)
Energie-efficiëntieklasse	F

←75→

WFbli 7741

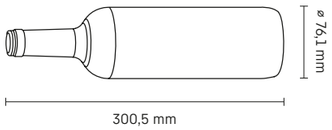
Flesinhoud	max. 284
Aantal temperatuurzones	Één zone
Apparaathoogte	201 cm [1]
Geluidsniveau	38 db(A)
Energie-efficiëntieklasse	E

* Afhankelijk van het model ** Via SmartDevice app [1] +3,5-cm deurscharnier

Grand Cru standaard functies

Kwaliteit	Instelbaar temperatuurbereik in één zone: van +5 °C tot +20 °C
	Permanente weergave van de temperatuur
	Dubbele UV- en veiligheidsbeglazing
	Trillingsvrije opslag (VibrateSafe)
	Wisselbaar deurrubber
Comfortabel klimaat	Instelbare luchtvochtigheid dankzij inschakelbare ventilatie
	FreshAir-filter
	Houten rekken, sommige op telescooprails
Design en lifestyle	LED-plafondverlichting, kan permanent worden ingeschakeld, is dimbaar* of met een lichtkolom aan beide zijden
	Achterwandpaneel: Metaal grafietgrijs
	Touchdisplay
	Presentatieverlichting, dimbaar*
	Aluminium slanke deurgreep, verzonken greep of greeploos (TipOpen)*
Veiligheid	Deur-, temperatuur- en stroomuitvalalarm
	Optische en akoestische alarmen op het scherm

Deur materiaal sleutel:
- es Roestvrijstaal
- gb Zwart glas



Bordeaux flesgrootte (0,75 l)
Alle specificaties met betrekking tot de flessencapaciteit zijn gebaseerd op dit type fles.

Modeloverzicht – Inbouw wijnbewaarkasten

	WKEgb 582	WKEes 553
Flesinhoud	max. 18	max. 18
Aantal temperatuurzones	1 zone	1 zone
Geluidsniveau	32 db(A)	32 db(A)
Energie-efficiëntieklasse	G A–G	G A–G

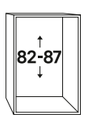
* Afhankelijk van het model

WKEes 553

Vinidor standaard functies

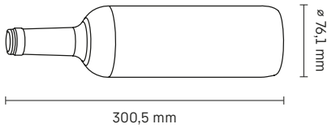
Kwaliteit	Instelbaar temperatuurbereik in twee zones: van +5 °C tot +20 °C
	Continue weergave van de werkelijke temperatuur in elke zone
	Dubbele UV- en veiligheidsbeglazing
	Trillingsvrije opslag (VibrateSafe)
	Wisselbaar deurrubber
Comfortabel klimaat	Instelbare luchtvochtigheid dankzij inschakelbare ventilatie
	FreshAir-filter
Comfort en flexibiliteit	Zoneverdeler met plastic draagplateau voor flessen
	Presentatierek
	SoftSystem-sluitdemping
	Houten rekken, sommige op telescooprails
Design en lifestyle	Led-plafondverlichting voor elke zone, kan permanent en gedimd worden geschakeld
	BlackSteel-achterwand
	Touchdisplay
	Presentatieverlichting, dimbaar
	Geen greep nodig dankzij TipOpen-technologie
	Geschikt voor decoratief frame*
Veiligheid	Deur-, temperatuur- en stroomuitvalalarm
	Optische en akoestische alarmen op het scherm

Modeloverzicht – Onderbouwbare wijnklimaatkasten



	UWTgb 1682	UWTes 1672
Flesinhoud	max. 34	max. 34
Aantal temperatuurzones	Twee zones	Twee zones
Geluidsniveau	35 db(A)	38 db(A)
Energie-efficiëntieklasse	G	G

EWdf 3553 Vinidor

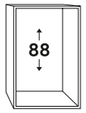


Bordeaux flesgrootte (0,75 l)
Alle specificaties met betrekking tot de flessencapaciteit zijn gebaseerd op dit type fles.

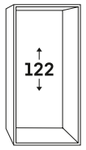
Deur materiaal sleutel:
___es Roestvrijstaal
___df Met decorframe
___gb Zwart glas

* Afhankelijk van het model

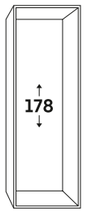
Modeloverzicht – Inbouw wijnklimaatkasten



	EWTgb 1683	EWTdf 1653
Flesinhoud	max. 33	max. 30
Aantal temperatuurzones	Twee zones	Twee zones
Geluidsniveau	31 db(A)	32 db(A)
Energie-efficiëntieklasse	G	G



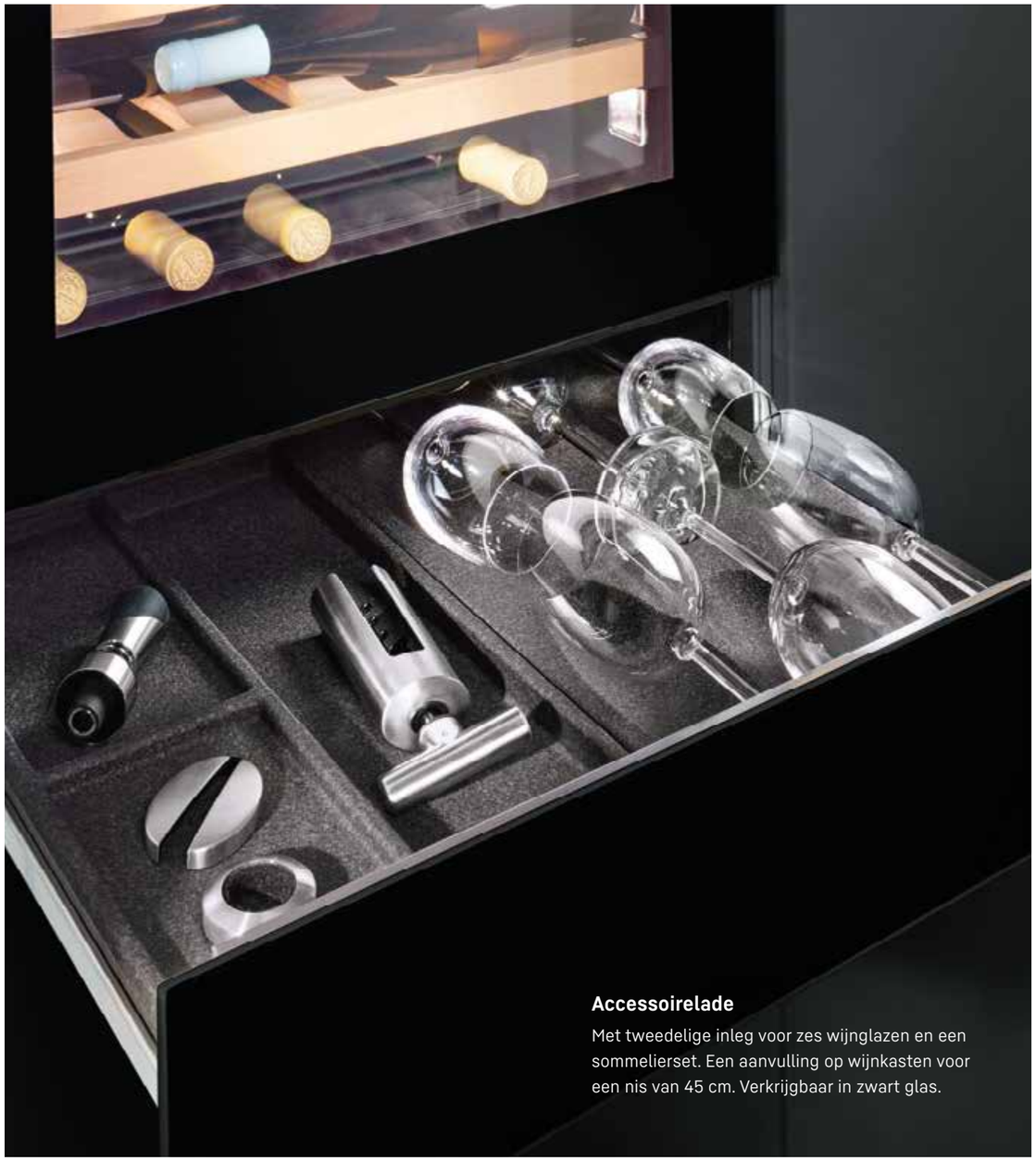
	EWTgb 2383	EWTdf 2353
Flesinhoud	max. 51	max. 48
Aantal temperatuurzones	Twee zones	Twee zones
Geluidsniveau	31 db(A)	32 db(A)
Energie-efficiëntieklasse	G	G



	EWTgb 3583	EWTdf 3553
Flesinhoud	max. 83	max. 80
Aantal temperatuurzones	Twee zones	Twee zones
Geluidsniveau	32 db(A)	32 db(A)
Energie-efficiëntieklasse	G	G

Heeft u nog iets anders nodig?

De eisen die mensen aan hun wijnkast stellen zijn zo divers als hun smaken in wijn. We bieden een volledig assortiment van accessoires om aan al uw wensen tegemoet te komen.



Accessoirelade

Met tweedelige inleg voor zes wijnglazen en een sommelierset. Een aanvulling op wijnkasten voor een nis van 45 cm. Verkrijgbaar in zwart glas.

Indelingssystemen

Naar wens aan te passen: accessoires voor het overzichtelijk ordenen van flessen, waaronder presentatierekken, flessenhouders en extra flessenrekken. Met labelsystemen zorgt u voor een duidelijk overzicht van uw wijnvoorraad.

Op maat gemaakt voor een perfecte afwerking

Aansluitsets, accessoiresladen en roestvrijstalen frames en frontjes met bijpassende handgrepen zijn slechts enkele voorbeelden van ons uitgebreide assortiment, waarmee u uw wijnkast een geheel eigen look kunt geven of juist perfect kunt integreren in uw interieur.

Accessoires en onderhoudsproducten

Voor optimale luchtkwaliteit moet het FreshAir actief koolfilter in onze wijnkasten regelmatig vervangen worden. Onderhoudsproducten die compatibel zijn met Liebherr apparaten vergemakkelijken het reinigen en behouden hun hoogwaardig uiterlijk.

Andere accessoiretips vindt u online bij het door u gewenste model en in de Liebherr-webshop **liebherr.be** of bij uw Liebherr-detailhandelaar.

Neem contact op.

Vraag uw Liebherr-dealer naar onze hoofdcatalogus voor vrijstaande en inbouwapparaten. Alle catalogi zijn ook te downloaden op liebherr.be

SmartDevice-app: Deze slimme assistent bedient al uw Liebherr-apparaten comfortabel, stuurt u belangrijke statusberichten en biedt vele andere services voor uw Liebherr.

Download onze apps hier.

Ons complete assortiment koelapparaten en een lijst met gespecialiseerde Liebherr-dealers zijn te vinden op: **liebherr.be**

Wijn

1 Zone	Met een constante temperatuur in de gehele binnenruimte, instelbaar van +5 °C tot +20 °C.
2 Zones	Met twee temperatuurzones, onafhankelijk en nauwkeurig instelbaar van +5 °C tot +20 °C.
3 Zones	Met drie temperatuurzones, onafhankelijk en nauwkeurig instelbaar van +5 °C tot +20 °C.
Temp Protect Plus	Twee sensoren meten constant de temperatuur in de wijnkast. Bij een kritieke verandering wordt een melding verstuurd.*
Power Chill	Nieuw geplaatste flessen worden zeer snel en automatisch gekoeld tot de ideale serveertemperatuur.
Humidity Control	De vochtigheid kan in stappen van 5% actief worden geregeld tussen 50% en 80% RV.**
Humidity Select	De vochtigheid kan op twee niveaus worden ingesteld: standaard of hoog.
Fresh Air	Voor een zuiver bouquet neutraliseert een actief koolfilter op betrouwbare wijze alle soorten geuren.
UV Protect	Dubbele bescherming: een deur van getint glas met een laag onder vacuüm afgezet metaal biedt efficiënte bescherming tegen zonlicht.
UV Protect Plus	Drievoudige bescherming: een deur van getint glas met twee lagen onder vacuüm afgezet metaal biedt zeer efficiënte bescherming tegen zonlicht.
Vibrate Safe	Het volledig trilling geïsoleerde koelsysteem zorgt ervoor dat de wijn in alle rust kan rijpen.

Ontwerp

Steel Interior	Het SmartSteel-achterwandpaneel van roestvrij staal niet alleen een mooi designelement, maar zorgt voor een evenwichtige luchtcirculatie.
Light Column	Een LED-lichtzuil van boven naar beneden voor een gelijkmatige verlichting van de binnenruimte. Afhankelijk van de serie aan één zijde of aan beide zijden.
Presentation Light	Toont de wijncollectie op perfecte wijze, zelfs wanneer de glazen deur dicht is. De helderheid kan op het display worden gedimd. *
LED	Lage warmte-uitstraling, energiebesparend en onderhoudsvrij voor optimale verlichting.

Gemak en flexibiliteit

Soft System	Extra zachte sluiting van de deur, zelfs bij maximale belading, automatisch bij een openingshoek van ca. 30°.
Telescopic Rails	Laden op telescooprails voor eenvoudig openen, sluiten en uitnemen.
Touch & Swipe-Display	Intuïtieve bediening van de koelkast – eenvoudig tikken en vegen op het display.
Touch-Display	Een Liebherr is heel eenvoudig te bedienen via een subtiele tik met de vinger op het heldere touch-display.
eDoor Lock	Een elektronisch deurslot voorkomt onbevoegde toegang en ontgrendelt de wijnkast uitsluitend na het invoeren van een correcte pincode.*
Tip Open	De glazen deur gaat met een tik 7 cm open voor gemakkelijke toegang en volledig openen van de deur.
Self Closing Door	De deur van de wijnkast sluit gemakkelijk vanzelf wanneer deze minder dan 90° is geopend.
Easy Fill	Laadhulp voor het vlot bijvullen van de wijnkast. Vanaf een hoek van 90° blijft de deur openstaan.
Presentation Board	Toont prachtige wijnen en presenteert al geopende flessen.
Easy Serve Basket	De flessenkorf voor overzichtelijke opslag en goede toegankelijkheid aan de bar.

Connectiviteit

Smart Device	De geïntegreerde SmartDeviceBox maakt het mogelijk om het apparaat te bedienen en aanvullende diensten te gebruiken via computers en mobiele apparaten.
Smart Device ready	De geïntegreerde SmartDeviceBox kan achteraf worden aangebracht zodat u het apparaat kunt bedienen en aanvullende diensten kunt gebruiken via computers en mobiele apparaten. Verkrijgbaar als accessoire.

Speciale productgroepen

Cigar	Innovatieve functies en een uitstekend klimaat voor goede sigaren.

*Kan ook worden gebruikt via SmartDevice/Smart-app.
**Bij temperaturen in woningen. In erg droge of koude omgevingen, bijvoorbeeld in kelders, adviseren we het systeem te ondersteunen met een op maat gemaakte waterbox uit ons assortiment van accessoires.

liebherr.be

IRBbsci 5170 △ Peak-serie | EWTgb 3583 Vinidor

Producten en bijbehorende details zijn voor reclamedoeleinden geënsceneerd. Technische wijzigingen voorbehouden.
Kleuren kunnen afwijken door de gebruikte media. De getoonde modellen zijn niet in alle landen beschikbaar. NL-LBX. 08.24.