

## Die technischen Daten

Gerätetyp	Farbe / Material	Aussenmasse in cm (H/B/T) Einbaugeräte = Nischenmass	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 Ampère	Klimaklasse
-----------	------------------	---	--------------------------	-----------------------	--------------------------------	-----------------	-----------------------------	---------------------	--------------------	-------------------------	-------------

### Die Vinidor-Reihe

<b>WTes 4677</b> mit getönter Isolierglastür und Innenbeleuchtung	Edelstahl	185,5/66/67,1	160,1/53,3/48,9	422	143	3	0,9	121	114	2,0 A	SN-ST
<b>WT 4677</b> mit getönter Isolierglastür und Innenbeleuchtung	Tinto / Stahl	185,5/66/67,1	160,1/53,3/48,9	422	143	3	0,9	124	118	2,0 A	SN-ST
<b>WTes 1753</b> mit getönter Isolierglastür und Innenbeleuchtung	Edelstahl	85/59,7/58,6	68,1/51/42	136	40	2	0,6	60	57	0,9 A	SN-ST
<b>WTUes 1653</b> mit getönter Isolierglastür und Innenbeleuchtung	silbern / Edelstahltür	82-87/60/min. 58	64/51/42	127	38	2	0,6	56	53	0,9 A	SN-ST
<b>WTes 2053</b> mit getönter Isolierglastür und Innenbeleuchtung	silbern / Edelstahltür	122,1-122,5/56-57/min. 55	110,5/45,5/40,6	195	64	2	0,4	69,6	66,1	0,8 A	SN-ST
<b>WTI 2050</b> Festtürmontage und Innenbeleuchtung	silbern / Edelstahltür	122-123,6/56-57/min. 55	110,5/45,5/40,1	195	64	2	0,3	49,6	46,6	0,8 A	SN-T

### Die Weintemperierschränke GrandCru

<b>WTes 4177</b> mit getönter Isolierglastür und Innenbeleuchtung	Edelstahl	165,8/66/67,1	142/51,3/48,9	409	173	6	0,7	86	81	1,2 A	SN-ST
<b>WT 4177</b> mit getönter Isolierglastür und Innenbeleuchtung	Tinto / Stahl	165,8/66/67,1	142/51,3/48,9	409	173	6	0,7	89	83	1,2 A	SN-ST
<b>WTes 4176</b> mit Innenbeleuchtung	Edelstahl	165,8/66/67,1	142/51,3/48,9	396	173	6	0,6	67	61	1,0 A	SN-ST
<b>WT 4176</b> mit Innenbeleuchtung	Tinto / Stahl	164,4/66/67,1	146,5/51,3/48,9	401	182	6	0,6	69	63	1,0 A	SN-ST

### Die Weintemperierschränke Vinothek

<b>WT 4127</b> mit getönter Isolierglastür und Innenbeleuchtung	Tinto / Stahl	165,8/66/67,1	142/51,3/48,9	409	173	6	0,7	91	85	1,2 A	SN-ST
<b>WT 4126</b>	Tinto / Stahl	164,4/66/67,1	146,5/51,3/48,9	401	182	6	0,6	68	62	1,0 A	SN-ST

### Die Weinklimaschränke GrandCru

<b>WK 4677</b> mit getönter Isolierglastür und Innenbeleuchtung	Tinto / Stahl	185,5/66/67,1	161,5/51,3/48,9	462	187	1	0,6	97	91	1,2 A	SN-ST
<b>WK 4676</b> mit Innenbeleuchtung	Tinto / Stahl	184,1/66/67,1	166/51,3/48,9	453	193	1	0,5	74	68	1,2 A	SN-T
<b>WKes 4177</b> mit getönter Isolierglastür und Innenbeleuchtung	Edelstahl	165,8/66/67,1	142/51,3/48,9	403	162	1	0,5	86	81	1,2 A	SN-ST
<b>WK 4177</b> mit getönter Isolierglastür und Innenbeleuchtung	Tinto / Stahl	165,8/66/67,1	142/51,3/48,9	403	162	1	0,5	89	83	1,2 A	SN-ST
<b>WKes 4176</b> mit Innenbeleuchtung	Edelstahl	165,8/66/67,1	146,5/51,3/48,9	390	162	1	0,4	66	60	1,0 A	SN-T
<b>WK 4176</b> mit Innenbeleuchtung	Tinto / Stahl	164,4/66/67,1	146,5/51,3/48,9	395	168	1	0,4	68	62	1,0 A	SN-T
<b>WK 2977</b> mit getönter Isolierglastür und Innenbeleuchtung	Tinto / Stahl	126,4/66/67,1	102,5/51,3/48,9	285	108	1	0,5	71	68	1,0 A	SN-ST
<b>WK 2976</b> mit Innenbeleuchtung	Tinto / Stahl	125/66/67,1	107/51,3/48,9	281	114	1	0,4	57	53	1,0 A	SN-T
<b>WK 1853</b> mit getönter Isolierglastür und Innenbeleuchtung	Tinto / Stahl	85/59,7/58,6	68/51/43,5	153	59	1	0,5	55	53	0,8 A	SN-ST
<b>WKUes 1753</b> mit getönter Isolierglastür und Innenbeleuchtung	silbern / Edelstahltür	82-87/60/min. 58	64/51/43,5	144	59	1	0,5	53	50	1,0 A	SN-ST

### Die Weinklimaschränke Vinothek

<b>WK 5700</b>	Tinto / Stahl	170,8/75/71	151,5/62,8/54,2	560	231	1	0,7	84	79	1,5 A	SN-T
<b>WK 4127</b> mit getönter Isolierglastür und Innenbeleuchtung	Tinto / Stahl	165,8/66/67,1	142/51,3/48,9	403	162	1	0,5	89	83	1,2 A	SN-ST
<b>WK 4126</b>	Tinto / Stahl	164,4/66/67,1	146,5/51,3/48,9	395	168	1	0,4	69	63	1,0 A	SN-T
<b>WK 2927</b> mit getönter Isolierglastür und Innenbeleuchtung	Tinto / Stahl	126,4/66/67,1	102,5/51,3/48,9	285	115	1	0,5	70	66	1,2 A	SN-ST
<b>WK 2926</b>	Tinto / Stahl	125/66/67,1	107/51,3/48,9	281	119	1	0,4	54	50	1,0 A	SN-T
<b>WK 1802</b> mit getönter Isolierglastür und Innenbeleuchtung	Tinto / Stahl	88,9/60/60,5	73,5/51,3/44,1	174	68	1	0,8	48	45	1,0 A	N-ST
<b>WK 1806</b>	Tinto / Stahl	88,9/60/60,5	73,5/51,3/44,1	174	68	1	0,6	38	35	1,0 A	SN-T
<b>WKUes 1800</b> mit Innenbeleuchtung	Edelstahl	82-87/60/min. 58	70/51,3/44,8	180	64	1	0,7	39	36	1,0 A	SN

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

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

**FORS AG, Schafftenholzweg 10, CH-2557 Studen/BE, Tel. (032) 374 26 26, Fax (032) 374 26 70  
www.fors.ch**



**Wein  
Special 2008**

Änderungen vorbehalten. Printed in Germany by MZA, 62866/6/2.08 PROS-1015DE

**LIEBHERR**  
Mehr Freude an der Frische

## 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.



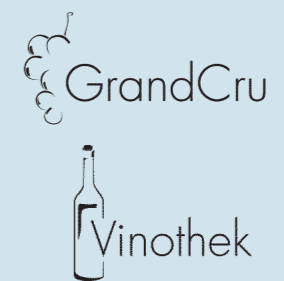
## Die Weintemperierschränke

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.



## 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.





## 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 Anbaugebiet liegen die idealen Temperaturbereiche für die langfristige Lagerung zwischen 8 °C und 12 °C.

In den Geräten der Vindor-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 20 °C.

### 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 Vindor-Geräten verfügt über einen eigenen Aktivkohlefilter.

### Optimale Lage

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 geöffneter Flaschen sind die beiden Einbaugeräte WTI 2050 und WTEes 2053 mit halb-abklappbaren Holzborden ausgestattet.

### Ideale Luftfeuchtigkeit

Die Luftqualität ist eine wichtige Komponente für die Lagerung von Weinen. Nur bei der richtigen Luftfeuchtigkeit von 50 % bis 80 % bleibt der Kork 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.

### 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.

### 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, abzdunkeln. 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 können in jedem Safe gradgenau zwischen 5 °C und 20 °C eingestellt 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 20 °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.

### 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 even-

tuell 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 Masstab 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 20 °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 Holzauszugsborde 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 geöffneter 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 Wein vortat. 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 5°C und 20°C
- Eleganter Stangengriff in Gehäusefarbe mit integrierter Öffnungsmechanik
- Front im hochwertigen SwingLine-Design
- Getönte Isolierglastür mit UV-Schutz
- Glastürrahmen in Gehäusefarbe oder Edelstahl

**WTUes 1653 und WTes 1753 Vinidor**

- 2 einstellbare Temperaturzonen, jeweils zwischen 5°C und 20°C
- Getönte Isolierglastür mit hochwertigem Edelstahlrahmen
- Edelstahlgriff

**WTEes 2053 und WTI 2050 Vinidor**

- 2 einstellbare Temperaturzonen, jeweils zwischen 5°C und 20°C
- 2 halb abklappbare Holzauzugsborde zur Präsentation oder Lagerung bereits geöffneter Flaschen
- SoftSystem-Schliessdämpfung
- Getönte Isolierglastüre mit hochwertigem Edelstahlrahmen bei WTEes 2053


**Vinidor-Reihe**

<b>Bruttoinhalt</b>
<b>Flaschen, bis zu 0,75 l</b>
<b>Aussenmasse in cm (H/B/T)</b>
<b>Energieverbrauch (in 365 Tagen)</b>
<b>Gehäuse / Tür</b>
<b>Temperaturzonen</b>
<b>Einstellbarer Temperaturbereich</b>
<b>Holzborde ausziehbar</b>
<b>Abschliessbare Tür</b>

**WTes 4677**  
Vinidor

422 l
143
185,5/66/67,1
332 kWh
Edelstahl/Isolierglastür
3
+5°C bis +20°C
10
•

**WT 4677**  
Vinidor

422 l
143
185,5/66/67,1
332 kWh
Tinto/Isolierglastür
3
+5°C bis +20°C
10
•

**WTEes 2053** Einbaugerät  
Vinidor Nische 122

195 l
64
122,1-122,5/56-57/min. 55
150 kWh
silbern/Isolierglastür
2
+5°C bis +20°C
4
-

**WTI 2050** Integrierbares Gerät  
Vinidor Nische 122

195 l
64
122-123,6/56-57/min. 55
125 kWh
silbern/Festtürmontage
2
+5°C bis +20°C
4
-

**WTes 1753**  
Vinidor

136 l
40
85/59,7/58,6
220 kWh
Edelstahl/Isolierglastür
2
+5°C bis +20°C
4
-

**WTUes 1653** Unterbaugerät  
Vinidor Nische 82-87

127 l
38
82-87/60/min. 58
220 kWh
silbern/Isolierglastür
2
+5°C bis +20°C
3
•

## 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.

### Das Servieren von schäumendem Wein

Schäumende Weine sind mehr als nur ein Aperitif, das einstimme 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 Genuss-erlebnis.

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

Die handgefertigten Holzborde aus naturbelas-senem Holz sind optimal auf die sichere Lagerung von Bordeaux-Flaschen abgestimmt. Werden die Flaschen auf den höhenverstellba-ren Holzborde gegeneinander gelagert, lässt sich das Fassungsvermögen der Geräte voll aus-schöpfen.



Die getönte Isolierglastür mit dem hochwertigen Stahlblechrahmen in Gehäusefarbe erzeugt ein besonders attraktives Ambiente für edle Weine. Für Weinliebhaber wird die Präsentation der Weine durch die Isolierglastür und die separat zuschaltbare Innenbeleuchtung noch einfacher und eleganter. Durch eine edle Tönung der Isolierglastür 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 Wein-vorrat sind die Borde höhenverstellbar.



**Weintemperierschränke**

**GrandCru**

- Temperaturbereich von 5° C bis 7° C (unten) und 16°C bis 18° C (oben) elektronisch regelbar
- Tür- und Temperaturalarm
- Digitale Temperaturanzeige von aussen ablesbar ausser WTes 4176
- 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

**Weintemperierschränke**

**Vinothek**

- Temperaturbereich von 5°C (unten) bis 18°C (oben)
- Mechanische Steuerung
- Tür- und Temperaturalarm
- Kindersicherung
- Frischluftzufuhr über Aktivkohlefilter
- Luftfeuchtigkeitsregelung über Lavagestein
- Innenbeleuchtung bei WT 4127
- Höhenverstellbare Holzborde
- Front im hochwertigen SwingLine-Design
- Schwingungsfrei gelagerte Kompressoren
- Wechselbarer Türanschlag
- Schloss nachrüstbar



**Weintemperierschränke GrandCru**

Bruttoinhalt
Flaschen, bis zu 0,75 l
Aussenmasse in cm (H/B/T)
Energieverbrauch (in 365 Tagen)
Gehäuse / Tür
Temperaturzonen
Einstellbarer Temperaturbereich
Holzborde
Abschliessbare Tür

**WTes 4177 GrandCru**

409 l
173
165,8/66/67,1
273 kWh
Edelstahl/Isolierglastür
6
+5°C bis +18°C
5
•

**WTes 4176 GrandCru**

396 l
173
165,8/66/67,1
204 kWh
Edelstahl/Volltür
6
+5°C bis +18°C
5
•

**WT 4177 GrandCru**

409 l
173
165,8/66/67,1
273 kWh
Tinto/Isolierglastür
6
+5°C bis +18°C
5
•

**WT 4176 GrandCru**

401 l
182
164,4/66/67,1
204 kWh
Tinto/Volltür
6
+5°C bis +18°C
5
•

**Weintemperierschränke Vinothek**

Bruttoinhalt
Flaschen, bis zu 0,75 l
Aussenmasse in cm (H/B/T)
Energieverbrauch (in 365 Tagen)
Gehäuse / Tür
Temperaturzonen
Einstellbarer Temperaturbereich
Holzborde
Abschliessbare Tür

**WT 4127 Vinothek**

409 l
173
165,8/66/67,1
273 kWh
Tinto/Isolierglastür
6
+5°C bis +18°C
5
nachrüstbar

**WT 4126 Vinothek**

401 l
182
164,4/66/67,1
204 kWh
Tinto/Volltür
6
+5°C bis +18°C
5
nachrüstbar

## Weinklimaschränke der GrandCru-Reihe

Weinklimaschränke können gradgenau zwischen 5 °C und 20 °C eingestellt werden und halten diese Temperatur konstant und gleichmässig im gesamten Innenraum. In den Weinklimaschränken können für den optimalen Reifeprozess Weine langfristig gelagert werden. Je nach eingestellter Temperatur können jedoch auch Weiss- oder Rotweine in der jeweiligen Serviertemperatur vorrätig gehalten werden.

Für die besonders stilvolle Präsentation sind alle Weinklimaschränke ebenso mit getöner Isolierglastür erhältlich.

### 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 verschneidet 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 verschneidet man den Cabernet mit dem weichen, 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.

## Weinklimaschränke der Vinothek-Reihe

Mit dem breiten Programm an Weinklima-Geräten erfüllt Liebhaber die unterschiedlichsten Lagerwünsche. Neben den Geräten der GrandCru-Reihe gibt es die Weinklimaschränke ebenso in Vinothek-Ausstattung.

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.



## 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 Superisolation 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 Hebelgriff bei der GrandCru-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 20 °C einstellen. Die Vinothek-Reihe lässt sich über einen Drehregler 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 GrandCru**

- Optimale Klimaverhältnisse durch Umluftkühlung und Frischluftzufuhr über Aktivkohlefilter
- Einstellbarer Temperaturbereich zwischen 5°C und 20°C
- Elektronische Regelung
- Tür- und Temperaturalarm
- Digitale Temperaturanzeige von aussen ablesbar ausser WKes 4176
- 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



**Elektronik**

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 20 °C einstellen. Die Vinothek-Reihe lässt sich über einen Drehregler einstellen. Die aktuelle Innenraum-Temperatur kann aussen abgelesen werden.



**Weinklimaschränke GrandCru**

	<b>WK 4677</b> GrandCru	<b>WK 4676</b> GrandCru	<b>WKes 4177</b> GrandCru
Bruttoinhalt	462 l	453 l	403 l
Flaschen, bis zu 0,75 l	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
Gehäuse / Tür	Tinto/Isolierglastür	Tinto/Volltür	Edelstahl/Isolierglastür
Temperaturzonen	1	1	1
Einstellbarer Temperaturbereich	+5°C bis +20°C	+5°C bis +20°C	+5°C bis +20°C
Holzborde	6	6	5
Abschliessbare Tür	•	•	•

**Weinklimaschränke GrandCru**

	<b>WKes 4176</b> GrandCru	<b>WK 4177</b> GrandCru	<b>WK 4176</b> GrandCru
Bruttoinhalt	390 l	403 l	395 l
Flaschen, bis zu 0,75 l	162	162	168
Aussenmasse in cm (H/B/T)	165,8/66/67,1	165,8/66/67,1	164,4/66/67,1
Energieverbrauch (in 365 Tagen)	160 kWh	178 kWh	160 kWh
Gehäuse / Tür	Edelstahl/Volltür	Tinto/Isolierglastür	Tinto/Volltür
Temperaturzonen	1	1	1
Einstellbarer Temperaturbereich	+5°C bis +20°C	+5°C bis +20°C	+5°C bis +20°C
Holzborde	5	5	5
Abschliessbare Tür	•	•	•

**Weinklimaschränke GrandCru**

- Optimale Klimaverhältnisse durch Umluftkühlung und Frischluftzufuhr über Aktivkohlefilter
- Einstellbarer Temperaturbereich 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 (WK 2977 und WK 2976)
- Schwingungsfrei gelagerte Kompressoren
- Wechselbarer Türanschlag
- SwingLine Design bei WK 2977 und WK 2976
- Abschliessbare Tür bei WK 2977 und WK 2976

**Weinklimaschränke Vinothek**

- Optimale Klimaverhältnisse durch Umluftkühlung und Frischluftzufuhr über Aktivkohlefilter
- Mechanische Regelung
- Innenbeleuchtung bei WK 4127 separat zuschaltbar
- Digitale Temperaturanzeige von aussen ablesbar (WK 5700 Analoganzeige)
- Frischluftzufuhr über Aktivkohlefilter
- Höhenverstellbare Holzborde
- Höhenverstellbare Flaschenroste bei WK 5700
- Schwingungsfrei gelagerte Kompressoren
- Wechselbarer Türanschlag
- Abschliessbare Tür bei WK 5700 (WK 4127 und WK 4126 nachrüstbar)



<b>Weinklimaschränke GrandCru</b>	<b>WK 2977</b> GrandCru	<b>WK 2976</b> GrandCru	<b>WK 1853</b> GrandCru	<b>WKUes 1753</b> GrandCru Nische 82-87
<b>Bruttoinhalt</b>	285 l	281 l	153 l	144 l
<b>Flaschen, bis zu 0,75 l</b>	108	114	59	59
<b>Aussenmasse in cm (H/B/T)</b>	126,4/66/67,1	125/66/67,1	85/59,7/58,6	82-87/60/mind. 58
<b>Energieverbrauch (in 365 Tagen)</b>	171 kWh	153 kWh	189 kWh	182 kWh
<b>Gehäuse / Tür</b>	Tinto/Isolierglastür	Tinto/Volltür	Tinto/Isolierglastür	silbern/Isolierglastür
<b>Temperaturzonen</b>	1	1	1	1
<b>Einstellbarer Temperaturbereich</b>	+5°C bis +20°C	+5°C bis +20°C	+5°C bis +20°C	+5°C bis +20°C
<b>Ausziehbare Flaschenroste mit Holzfront</b>	–	–	3	3
<b>Holzborde</b>	4	4	–	–
<b>Innenbeleuchtung</b>	•	•	•	•
<b>Abschliessbare Tür</b>	•	•	–	•
				Unterbaugerät

<b>Weinklimaschränke Vinothek</b>	<b>WK 5700</b> Vinothek	<b>WK 4127</b> Vinothek	<b>WK 4126</b> Vinothek
<b>Bruttoinhalt</b>	560 l	403 l	395 l
<b>Flaschen, bis zu 0,75 l</b>	231	162	168
<b>Aussenmasse in cm (H/B/T)</b>	170,8/75/71	165,8/66/67,1	164,4/66/67,1
<b>Energieverbrauch (in 365 Tagen)</b>	255 kWh	178 kWh	160 kWh
<b>Gehäuse / Tür</b>	Tinto/Volltür	Tinto/Isolierglastür	Tinto/Volltür
<b>Temperaturzonen</b>	1	1	1
<b>Einstellbarer Temperaturbereich</b>	+5°C bis +20°C	+5°C bis +20°C	+5°C bis +20°C
<b>Holzborde</b>	–	5	5
<b>Flaschenroste</b>	6	–	–
<b>Innenbeleuchtung</b>	–	•	–
<b>Abschliessbare Tür</b>	•	nachrüstbar	nachrüstbar

**Weinklimaschränke**
**Vinothek**

- Optimale Klimaverhältnisse durch Umluftkühlung und Frischluftzufuhr über Aktivkohlefilter
  - Mechanische Regelung
  - Digitale Temperaturanzeige von aussen ablesbar (WK 1802 und WK 1806 Analoganzeige)
  - Innenbeleuchtung bei WK 1802 und WK 2927, separat zuschaltbar
  - Frischluftzufuhr über Aktivkohlefilter
  - Höhenverstellbare Holzborde
- Schwingungsfrei gelagerte Kompressoren
  - Wechselbarer Türanschlag
  - Abschliessbare Tür (bei WK 2927 und WK 2926 nachrüstbar)
  - SwingLine Design WK 2927, WK 2926, WK 1806


**Ideale Luftfeuchtigkeit**

Mit 50 – 80 % Luftfeuchtigkeit gewährleisten die Weinklimaschränke von Liebherr die besten Bedingungen, um den Korken stets geschmeidig zu halten und den Wein während der Reife atmen zu lassen. Die Frischluftzufuhr über den leicht wechselbaren **Aktivkohlefilter** und die Umluftkühlung gewährleisten eine optimale Luftqualität, die für den Reifeprozess und die Konservierung des Weines von entscheidender Bedeutung ist.


**Weinklimaschränke  
Vinothek**
**WK 2927**

Vinothek

**WK 2926**

Vinothek

<b>Bruttoinhalt</b>
<b>Flaschen, bis zu 0,75 l</b>
<b>Aussenmasse in cm (H/B/T)</b>
<b>Energieverbrauch (in 365 Tagen)</b>
<b>Gehäuse / Tür</b>
<b>Temperaturzonen</b>
<b>Einstellbarer Temperaturbereich</b>
<b>Holzborde</b>
<b>Innenbeleuchtung</b>
<b>Abschliessbare Tür</b>

285 l
115
126,4/66/67,1
171 kWh
Tinto/Isolierglastür
1
+5°C bis +20°C
3
•
nachrüstbar

281 l
119
125/66/67,1
153 kWh
Tinto/Volltür
1
+5°C bis +20°C
3
–
nachrüstbar

**Weinklimaschränke  
Vinothek**
**WK 1806**

Vinothek

**WK 1802**

Vinothek

**WKUes 1800**

 Unterbaugerät  
Nische 82-87

<b>Bruttoinhalt</b>
<b>Flaschen, bis zu 0,75 l</b>
<b>Aussenmasse in cm (H/B/T)</b>
<b>Energieverbrauch (in 365 Tagen)</b>
<b>Gehäuse / Tür</b>
<b>Temperaturzonen</b>
<b>Einstellbarer Temperaturbereich</b>
<b>Flaschenroste</b>
<b>Innenbeleuchtung</b>
<b>Abschliessbare Tür</b>

174 l
68
88,9/60/60,5
219 kWh
Tinto/Volltür
1
+5°C bis +20°C
3
–
•

180 l
64
82-87/60/min. 58
273 kWh
Edelstahl/Volltür
1
+5°C bis +20°C
3
•
–