

Die technischen Daten

Gerätetyp	Farbe / Material	Außenmaße in cm (H/B/T)	Innenmaße in cm (H/B/T)	Bruttoinhalt in Liter	max. Bordeauxflaschen 0,75 l *	Temperaturzonen	Energieverbrauch kWh/24h **	Bruttogewicht in kg	Nettogewicht in kg	Anschlusswert in Ampère	Klimaklasse ***
-----------	------------------	-------------------------	-------------------------	-----------------------	--------------------------------	-----------------	-----------------------------	---------------------	--------------------	-------------------------	-----------------

Die Vinidor-Reihe

WTes 4677 mit getönter Isolierglastür	Edelstahl	185,5/66/67,1	160,1/53,3/48,9	430	143	3	0,9	121	114	2,0 A	SN-ST
WT 4677 mit getönter Isolierglastür	Tinto / Stahl	185,5/66/67,1	160,1/53,3/48,9	430	143	3	0,9	122	116	2,0 A	SN-ST
WTes 1753 mit getönter Isolierglastür	Edelstahl	85/59,7/58,6	68,1/51/42	136	40	2	0,6	60	57	0,9 A	SN-ST
WTUes 1653 mit getönter Isolierglastür	silbern / Edelstahl	82-87/60/min. 58	64/51/42	127	38	2	0,6	56	53	1,0 A	SN-ST
WTEes 2053 mit getönter Isolierglastür	silbern / Edelstahl	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
WTI 2050 Festtürmontage	silbern / Stahl	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

WTes 4177 mit getönter Isolierglastür	Edelstahl	165,8/66/67,1	142/51,3/48,9	409	173	6	0,7	86	81	1,2 A	SN-ST
WT 4177 mit getönter Isolierglastür	Tinto / Stahl	165,8/66/67,1	142/51,3/48,9	409	173	6	0,7	88	82	1,2 A	SN-ST
WTes 4176	Edelstahl	165,8/66/67,1	142/51,3/48,9	396	173	6	0,6	67	61	1,0 A	SN-ST
WT 4176	Tinto / Stahl	164,4/66/67,1	146,5/51,3/48,9	401	182	6	0,6	68	63	1,0 A	SN-ST

Die Weinklimaschränke GrandCru

WK 6476	Tinto / Stahl	193/74,7/78,6	170/61,5/56	666	312	1	0,5	99	91	2,0 A	SN-T
WK 4677 mit getönter Isolierglastür	Tinto / Stahl	185,5/66/67,1	161,5/51,3/48,9	462	187	1	0,6	98	91	1,2 A	SN-ST
WK 4676	Tinto / Stahl	184,1/66/67,1	166/51,3/48,9	453	193	1	0,5	74	68	1,2 A	SN-T
WKes 4177 mit getönter Isolierglastür	Edelstahl	165,8/66/67,1	142/51,3/48,9	403	162	1	0,5	86	80	1,2 A	SN-ST
WK 4177 mit getönter Isolierglastür	Tinto / Stahl	165,8/66/67,1	142/51,3/48,9	403	162	1	0,5	88	82	1,2 A	SN-ST
WKes 4176	Edelstahl	165,8/66/67,1	146,5/51,3/48,9	390	162	1	0,4	66	60	1,0 A	SN-T
WK 4176	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
WK 2977 mit getönter Isolierglastür	Tinto / Stahl	126,4/66/67,1	102,5/51,3/48,9	285	108	1	0,5	71	66	1,0 A	SN-ST
WK 2976	Tinto / Stahl	125/66/67,1	107/51,3/48,9	281	114	1	0,4	57	53	1,0 A	SN-T
WK 1853 mit getönter Isolierglastür	Tinto / Stahl	85/59,7/58,6	68/51/43,5	153	59	1	0,5	55	52	0,8 A	SN-ST
WKUes 1753 mit getönter Isolierglastür	silbern / Edelstahl	82-87/60/min. 58	64/51/43,5	144	59	1	0,5	53	50	1,0 A	SN-ST
WKes 653 mit getönter Isolierglastür	Edelstahl	61,2/42,5/47,8	37/35/31	56	12	1	0,4	32	31	0,5 A	SN
WKEes 553 mit getönter Isolierglastür	Edelstahl	45/56/min. 55	34/46/31	48	18	1	0,3	31	30	0,5 A	SN

Die Weinklimaschränke Vinothek

WK 1802 mit getönter Isolierglastür	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
WK 1806	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

Weinschränke für Präsentation und Offenausschank

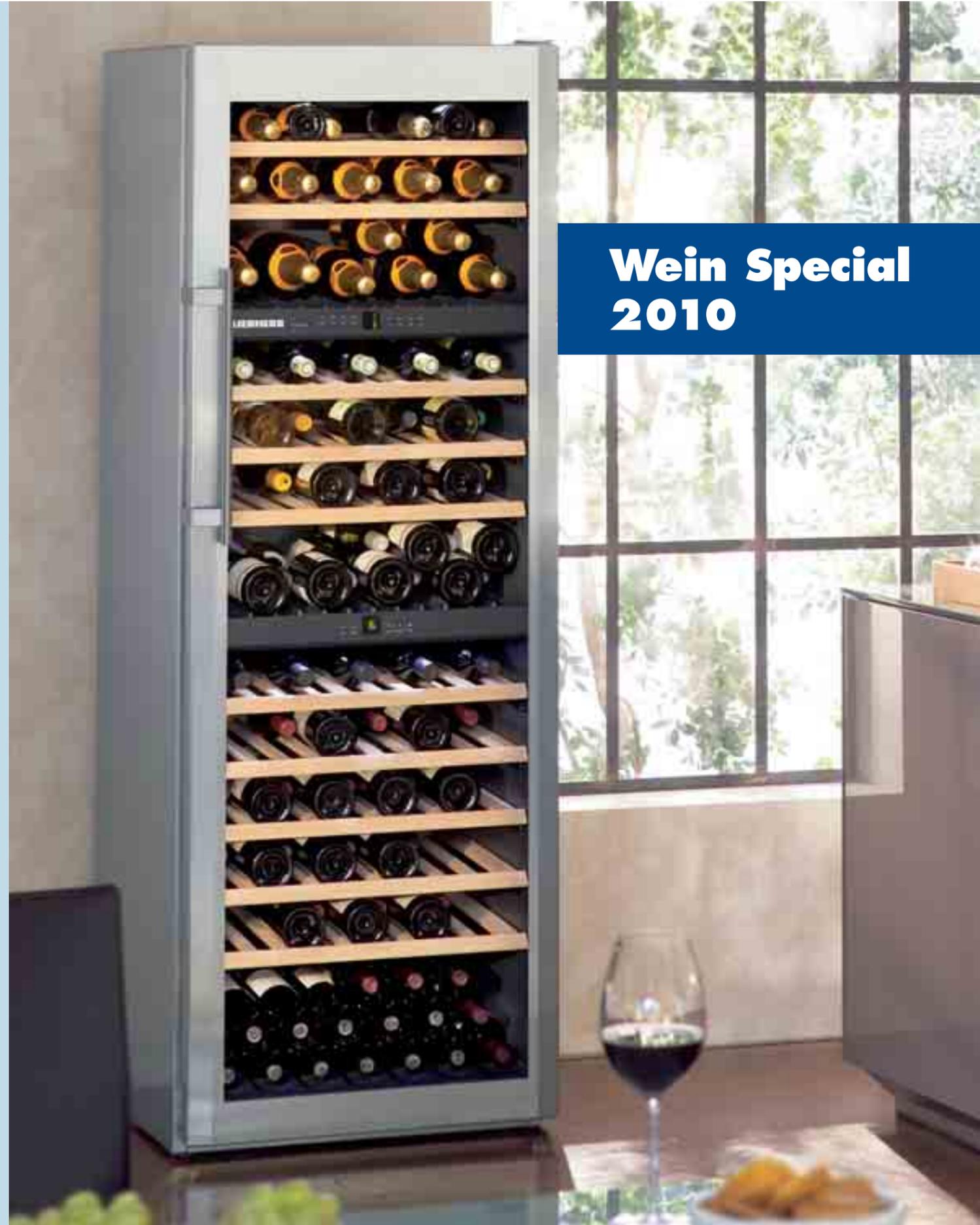
GWTes 4677 mit getönter Isolierglastür	Edelstahl	185,5/66/67,1	160,1/53,3/48,9	430	117	3	0,9	123	116	2,0 A	SN-ST
GWT 4677 mit getönter Isolierglastür	Tinto / Stahl	185,5/66/67,1	160,1/53,3/48,9	430	117	3	0,9	125	119	2,0 A	SN-ST
GWTes 4577 mit getönter Isolierglastür	Edelstahl	185,5/66/67,1	164,5/53,3/48,8	486	112	2	0,7	119	112	2,5 A	SN-ST
GWT 4577 mit getönter Isolierglastür	Tinto / Stahl	185,5/66/67,1	164,5/53,3/48,8	486	112	2	0,7	122	115	2,5 A	SN-ST
GWUes 1753 mit getönter Isolierglastür	silbern	82-87/60/min. 58	64/51/43,5	144	36	1	0,5	53	50	1,0 A	SN-ST

* Maximale Bordeauxflaschen-Kapazität (0,75 l), je nach Flaschenform und -größe ** bei +20°C Umgebungstemperatur, ausgeschalteter Innenbeleuchtung und im Mittel bei +12°C Innentemperatur

*** Umgebungstemperaturen: SN von +10°C bis +32°C, N von +16°C bis +32°C, ST von +16°C bis +38°C, T von +16°C bis +43°C

www.liebherr.com

Änderungen vorbehalten. Printed in Germany Stürtz 0002/28/10.09



Wein Special
2010

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

Seite 8-13

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 Temperatureinstellungsmöglichkeiten. Durch die unterschiedliche Größe der Weinsafes passen diese Geräte zu jedem individuellen Weinsortiment.



+5 °C - +20 °C

+5 °C - +20 °C

+5 °C - +20 °C



Die Weintemperierschränke

Seite 14-19

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



+18 °C

+5 °C



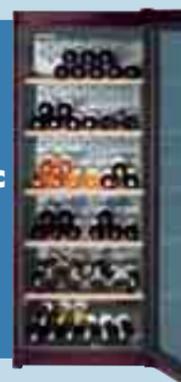
Die Weinklimaschränke

Seite 20-27

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



+5 °C - +20 °C



Das perfekte Klima für edle Weine

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

Für eine optimale Lagerung oder für den perfekten Genuss sind konstante Temperaturen und die richtige Luftfeuchtigkeit von höchster Bedeutung. In den Weinklimaschränken können für den optimalen Reifeprozess Weine langfristig gelagert werden.



Temperatur

Vorraussetzung für den optimalen Reifeprozess ist die exakte Einhaltung der Temperatur. Für alle Weine liegt die ideale Temperatur für die langfristige Lagerung zwischen +10°C und +12°C. In den Geräten der Vinidor-Reihe können jedoch Weine nicht nur langfristig, sondern auch in Trinktemperatur gelagert werden. Für die individuelle Nutzung dieser Geräte sind die Temperaturbereiche frei einstellbar, von +5 °C bis +20 °C.

Ideale Luftfeuchtigkeit

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

Optimale Luftqualität

Gerüche der Umgebung können Weine bei langer Lagerung empfindlich beeinflussen. Bei den Weinschränken von Liebherr gewährleistet die Frischluftzufuhr über den leicht wechselbaren Aktivkohlefilter eine optimale Luftqualität. Jeder einzelne Weinsafe in den Vinidor-Geräten verfügt über einen eigenen Aktivkohlefilter.

Sicherer UV-Schutz

Als Lichtschutz für den Wein reicht das grüne oder braune Glas der Flasche nicht aus. Das getönte, isolierte Sicherheitsglas gewährleistet einen optimalen UV-Schutz für edle Weine.

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.

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.

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 Genussstemperatur in diesem Gerät gelagert werden.

Tipp

Wege zum perfekten Weingenuss

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

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



Attraktiv und komfortabel

Weintemperierschränke und Weinklimaschränke überzeugen nicht nur durch ihre speziell für die Lagerung von Weinen entwickelte Klimatechnologie, sondern

vereinen auch klassisch-elegantes Design mit höchstkomfortabler Ausstattung.

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

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



Bei den Vinidor-Geräten ist die **elektronische Steuerung** in der Isolationsplatte integriert. In den darüber und darunter liegenden Bereichen können 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 Genussstemperatur 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 Holzborde 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 **Clip-Beschriftungssystem** schafft einen schnellen und geordneten Überblick über Ihren Weinvorrat. In die flexibel auf die Leiste aufsteckbaren Clips können die beschriftbaren Kärtchen eingelegt werden.

Vinidor-Reihe

- 3 bzw. 2 separat einstellbare Temperaturzonen, jeweils zwischen +5°C und +20°C
- 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

- 3 separat einstellbare Temperaturzonen, jeweils zwischen +5°C und +20°C
- Eleganter Stangengriff in Gehäusefarbe mit integrierter Öffnungsmechanik
- Front im hochwertigen SwingLine
- Getönte Isolierglastür mit UV-Schutz
- Glastürrahmen in Gehäusefarbe

WTEes 2053 und WTI 2050

- 2 einstellbare Temperaturzonen, jeweils zwischen +5°C und +20°C
- 2 halb abklappbare Holzauzugsborde zur Präsentation oder Lagerung bereits geöffneter Flaschen
- SoftSystem-Schließdämpfung
- Getönte Isolierglastür mit UV-Schutz (WTEes 2053)

WTes 1753 und WTUes 1653

- 2 einstellbare Temperaturzonen, jeweils zwischen +5°C und +20°C
- Getönte Isolierglastür mit UV-Schutz und hochwertigem Edelstahlrahmen
- Edelstahlgriff
- Unterbaubar: Sockel über Stellschrauben um 50 mm höhenverstellbar; Zu- und Abluft über Sockel, deshalb kein Lüftungsgitter in der Arbeitsplatte erforderlich (WTUes 1653)



Vinidor-Reihe	WTes 4677 Vinidor	WT 4677 Vinidor	WTEes 2053 Vinidor	WTI 2050 Vinidor	WTes 1753 Vinidor	WTUes 1653 Vinidor
Bruttoinhalt	430 l	430 l	195 l	195 l	136 l	127 l
Bordeauxflaschen, 0.75 l, bis zu	143	143	64	64	40	38
Aussen-*/Nischenmaße in cm (H/B/T)	185,5/66/67,1*	185,5/66/67,1*	122,1-122,5/56-57/min. 55	122-123,6/56-57/min. 55	85/59,7/58,6*	82-87/60/min. 58
Energieverbrauch (in 365 Tagen)	332 kWh	332 kWh	150 kWh	125 kWh	220 kWh	220 kWh
Ausstattung						
Gehäuse / Tür	Edelstahl/Isolierglastür	Tinto/Isolierglastür	silbern/Isolierglastür	silbern/Festtürmontage	Edelstahl/Isolierglastür	silbern/Isolierglastür
Temperaturzonen	3	3	2	2	2	2
Einstellbarer Temperaturbereich	+5°C bis +20°C	+5°C bis +20°C	+5°C bis +20°C	+5°C bis +20°C	+5°C bis +20°C	+5°C bis +20°C
Holzborde ausziehbar	10	10	4	4	4	3
Abschließbare Tür	•	•				•

Weintemperier- schränke GrandCru

In Weintemperschränken 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 Genuss temperatur gelagert werden. Für die Anpassung an den individuellen Wein vortrag sind die Holzborde höhenverstellbar. Bei den Weintemperschränken der GrandCru-Reihe wird der obere und untere Temperaturbereich jeweils digital in der elektronischen Steuerung angezeigt.

Tipp

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 Genusserlebnis.

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

In Weintemperschrank 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 zum Champagner in Trinktemperatur vorrätig gehalten werden.

Die **getönte Isolierglastür** mit dem hochwertigen Stahlblechrahmen in Gehäusefarbe und die separat **zuschaltbare Innenbeleuchtung** machen die Präsentation der Weine besonders attraktiv und elegant.

Die edle Tönung der Tür reflektiert zudem nahezu vollständig schädliche UV-Strahlen und verhindert dadurch eine Beeinträchtigung des Weines.



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

Der **Stangengriff** 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.

LIEBHERR GrandCru

18
5

Weintemperierschränke GrandCru

- Elektronische Regelung mit 2 einstellbaren Temperaturbereichen von +5°C (unten) bis +18°C (oben)
- Tür- und Temperaturalarm
- Digitale Temperaturanzeige von außen ablesbar außer WTes 4176
- Getönte Isolierglastür mit UV-Schutz (WTes 4177/WT 4177)
- Kindersicherung
- Frischlufzufuhr über Aktivkohlefilter
- Luftfeuchtigkeitsregelung über Lavagestein
- Innenbeleuchtung, bei Geräten mit Isolierglastür separat zuschaltbar
- Höhenverstellbare Holzborde
- Front in SwingLine
- Eleganter Stangengriff in Gehäusefarbe mit integrierter Öffnungsmechanik
- Schwingungsfrei gelagerte Kompressoren
- Wechselbarer Türanschlag
- Mit Zubehör-Paket nachrüstbar für HomeDialog



Stangengriff mit integrierter Öffnungsmechanik

Der Stangengriff 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.



Luftfeuchtigkeitsregulierung über Lavagestein

Die Luftfeuchtigkeit in den Weintemperierschränken der GrandCru-Reihe kann durch den Einsatz von Lavagestein nach Bedarf erhöht werden.



Weintemperierschränke GrandCru

WTes 4177
GrandCru



WTes 4176
GrandCru



WT 4177
GrandCru



WT 4176
GrandCru



Bruttinhalt
Bordeauxflaschen, 0.75 l, bis zu
Außenmaße in cm (H/B/T)
Energieverbrauch (in 365 Tagen)
Ausstattung
Gehäuse / Tür
Temperaturzonen
Temperaturbereich
Holzborde
Abschließbare Tür

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

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

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

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



Weinklimaschränke GrandCru und Vinothek

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. Durch permanente Frischluftzufuhr über Aktivkohlefilter und Umluftkühlung gewährleisten diese Geräte eine gleichbleibend hohe Luftqualität während des Reifeprozesses. Speziell entwickelte Kompressoren sorgen zudem für eine besondere ruhige Lagerung der Weine. Dieses attraktive Programm gibt es in GrandCru- und VINOthek-Ausstattung. Für die besonders stilvolle Präsentation sind alle Weinklimaschränke ebenso mit getönter Isolierglas-tür erhältlich.

Tipp

Warum werden Rebsorten verschnitten?

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

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



Ausstattung der Weinklimaschränke

Die Weinklimaschränke der Reihe GrandCru überzeugen durch edle Ausstattung und höchste Wirtschaftlichkeit. Die 66 cm und 75 cm breiten Geräte sind mit ihrer elektronischen Steuerung und der Superisolation

besonders sparsam. Die attraktiven Holzborde und das elegante SwingLine-Design mit seitlichen Lichtkanten unterstreichen die hochwertige Optik dieser Geräte.

Liebherr-Weinklimaschränke gibt es für jede Vorratsgrösse. Im energiesparsamen 75 cm breiten Weinklimaschrank WK 6476 können sogar bis zu 312 Bordeaux-Flaschen gelagert werden.

Der **Stangengriff** 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 V nothek-Reihe lässt sich über einen Drehregler einstellen. Die aktuelle Innenraum-Temperatur wird analog angezeigt.

Für beste Übersicht und gut strukturierte Lagerung sind die Flaschenborde der GrandCru-Reihe 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)
- Getönte Isolierglastür mit UV-Schutz (WK 4677/WKes 4177/WK 4177)
- Kindersicherung
- Luftfeuchtigkeitsregulierung durch zuschaltbare Ventilation
- Innenbeleuchtung
- Höhenverstellbare Holzborde
- Front im hochwertigen SwingLine
- Eleganter Stangengriff in Gehäusefarbe mit integrierter Öffnungsmechanik
- Schwingungsfrei gelagerte Kompressoren
- Wechselbarer Türanschlag
- Abschließbare Tür
- Mit Zubehör-Paket nachrüstbar für HomeDialog



Präzise elektronische Steuerung

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.



Weinklimaschränke GrandCru	WK 6476 GrandCru	WK 4677 GrandCru	WKes 4177 GrandCru	WKes 4176 GrandCru	WK 4177 GrandCru	WK 4176 GrandCru
Bruttoinhalt	666 l	462 l	403 l	390 l	403 l	395 l
Bordeauxflaschen, 0.75 l, bis zu	312	187	162	162	162	168
Außenmaße in cm (H/B/T)	193/74,7/78,6	185,5/66/67,1	165,8/66/67,1	165,8/66/67,1	165,8/66/67,1	164,4/66/67,1
Energieverbrauch (in 365 Tagen)	194,2 kWh	204 kWh	178 kWh	160 kWh	178 kWh	160 kWh
Ausstattung						
Gehäuse / Tür	Tinto/Volltür	Tinto/Isolierglastür	Edelstahl/Isolierglastür	Edelstahl/Volltür	Tinto/Isolierglastür	Tinto/Volltür
Temperaturzonen	1	1	1	1	1	1
Temperaturbereich	+5°C bis +20°C	+5°C bis +20°C	+5°C bis +20°C	+5°C bis +20°C	+5°C bis +20°C	+5°C bis +20°C
Holzborde	6	6	5	5	5	5
Auch erhältlich als	GWK 6476 mit Flaschenrosten und Stangengriff	WK 4676 mit Volltür				

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
- Getönte Isolierglastür mit UV-Schutz (außer WK 2976)
- Kindersicherung
- Luftfeuchtigkeitsregulierung durch zuschaltbare Ventilation

- Innenbeleuchtung
- wechselbarer Türanschlag (außer WKes 653)
- Schwingungsfrei gelagerte Kompressoren

WK 2977 und WK 2976

- Höhenverstellbare Holzborde
- Front in SwingLine
- Eleganter Stangengriff in Gehäusefarbe mit integrierter Öffnungsmechanik
- Mit Zubehör-Paket nachrüstbar für HomeDialog

WK 1853 und WKUes 1753

- Roste mit Holzblende vorne, auf Teleskopschienen ausziehbar
- Front in HardLine
- Eleganter Stangengriff in Gehäusefarbe
- Unterbaubar: Sockel über Stellschrauben um 50mm höhenverstellbar; Zu- und Abluft über Sockel, deshalb kein Lüftungsgitter in der Arbeitsplatte erforderlich (WKUes 1753)

WKes 653 und WKEes 553

- Elektronische Regelung mit Touch-Bedienblende
- LED-Innenbeleuchtung, dimmbar und dauerhaft zuschaltbar
- 3 Ablageflächen, davon 2 Holzauszugsborde (WKEes 553)
- 3 Holzborde und Utensilienschublade (WKes 653)
- Wandmontage bei WKes 653 möglich
- Elegante Griffmulde (WKEes 553)
- Getönte Isolierglastüre mit UV-Schutz und Edelstahlrahmen
- Wechselbarer Türanschlag (WKEes 553)

Weinklimaschränke Vinothek

- Optimale Klimaverhältnisse durch Umluftkühlung und Frischluftzufuhr über Aktivkohlefilter
- Einstellbarer Temperaturbereich zwischen +5°C und +20°C
- Mechanische Regelung bei WK 1802
- Innenbeleuchtung separat zuschaltbar
- Analoge Temperaturanzeige von außen ablesbar
- Frischluftzufuhr über Aktivkohlefilter
- Höhenverstellbare Flaschenroste
- Schwingungsfrei gelagerte Kompressoren
- Wechselbarer Türanschlag



Weinklimaschränke GrandCru und Vinothek

	WK 2977 GrandCru	WK 2976 GrandCru	WK 1853 GrandCru	WKUes 1753 GrandCru Unterbaumodell	WKes 653 GrandCru	WKEes 553 GrandCru Einbaugerät
Bruttoinhalt	285 l	281 l	153 l	144 l	56 l	48 l
Bordeauxflaschen, 0.75 l, bis zu	108	114	59	59	12	18
Aussen-*/Nischenmaße in cm (H/B/T)	126,4/66/67,1*	125/66/67,1*	85/59,7/58,6*	82-87/60/min. 58	61,2/42,5/47,8*	45/56/min. 55
Energieverbrauch (in 365 Tagen)	171 kWh	153 kWh	189 kWh	182 kWh	146 kWh	109 kWh
Ausstattung						
Gehäuse / Tür	Tinto/Isolierglastür	Tinto/Volltür	Tinto/Isolierglastür	silbern/Isolierglastür	Edelstahl/Isolierglastür	silbern/Isolierglastür
Temperaturzonen	1	1	1	1	1	1
Temperaturbereich	+5°C bis +20°C	+5°C bis +20°C	+5°C bis +20°C	+5°C bis +20°C	+5°C bis +20°C	+5°C bis +20°C
Flaschenroste			3, ausziehbar	3, ausziehbar		
Holzborde	4	4			3	2, ausziehbar
Abschließbare Tür	•	•		•	•	
Auch erhältlich als						

WK 1802
Vinothek

Bruttoinhalt	174 l
Bordeauxflaschen, 0.75 l, bis zu	68
Aussen-*/Nischenmaße in cm (H/B/T)	88,9/60/60,5*
Energieverbrauch (in 365 Tagen)	292 kWh
Ausstattung	
Gehäuse / Tür	Tinto/Isolierglastür
Temperaturzonen	1
Temperaturbereich	+5°C bis +20°C
Flaschenroste	3
Holzborde	
Abschließbare Tür	•
Auch erhältlich als	WK 1806 mit Volltür

Weinschränke für Präsentation und Offenausschank

Die Vinidor-Geräte GWT(es) 4677 und GWT(es) 4577 und das GrandCru-Modell GWUes 1753 bieten nicht nur perfekte Temperaturbedingungen für höchsten Trinkgenuss

sondern darüber hinaus eine Kombination aus attraktiver Präsentations-Möglichkeit und praktischer Lagermöglichkeit für Weine im Offenausschank.



Auf dem **Auszugsbord** können die **Flaschen stehend** präsentiert werden. Durch die praktische Auszugsfunktion kann dieses Bord optimal für bereits geöffnete Flaschen im Offenausschank genutzt werden.



Die 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. Durch die minimierte Wärmeentwicklung der LEDs können Weine auch über einen längeren Zeitraum präsentiert werden.



Bei den Vinidor-Geräten GWT(es) 4677 und GWT(es) 4577 ist die **elektronische Steuerung** in der Isolationsplatte integriert. In den darüber und darunter liegenden Bereichen können die verschiedenen Temperaturzonen zwischen +5 °C und +20°C unabhängig voneinander eingestellt werden.



Das praktische **Präsentationsbord** der Vinidor-Modelle GWT(es) 4677 verbindet die Lagerung mit der Präsentation der Flaschen. Im hinteren Bereich können die Flaschen liegend gelagert werden.

Weinschränke für Präsentation und Offenausschank:

- In jedem Safe optimale Klimaverhältnisse durch Umluftkühlung und Frischluftzufuhr über Aktivkohlefilter
- Elektronische Regelung
- Tür- und Temperaturalarm
- Digitale Temperaturanzeige von außen ablesbar
- Kindersicherung
- Luftfeuchtigkeitsregelung durch zuschaltbare Ventilation
- Schwingungsfrei gelagerte Kompressoren
- Wechselbarer Türanschlag
- Getönte Isolierglastür mit UV-Schutz
- Eleganter Stangengriff in Gehäusefarbe
- Abschließbare Tür

GWT(es) 4677 Vinidor

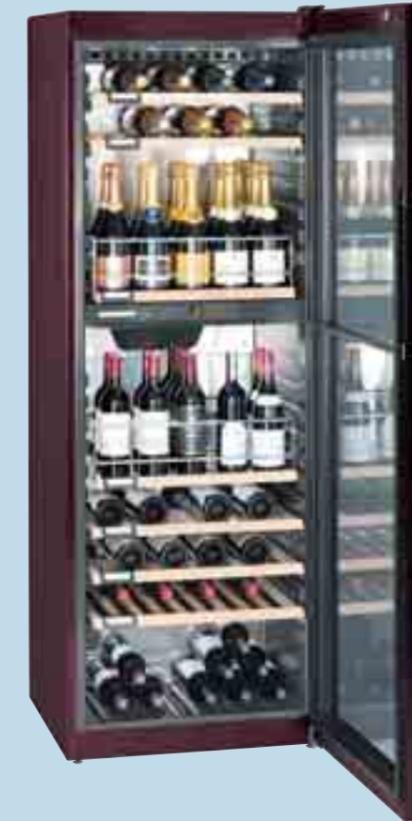
- 3 separat einstellbare Temperaturzonen, jeweils zwischen +5°C und +20°C
- Ein Präsentationsbord und ein Auszugsbord für stehende Flaschen
- Auf Teleskopschienen ausziehbare Holzborde
- Separat schalt- und dimmbare LED-Innenbeleuchtung
- Front im hochwertigen SwingLine

GWT(es) 4577 Vinidor

- 2 separat einstellbare Temperaturzonen, jeweils zwischen +5°C und +20°C
- Zwei Auszugsborde für stehende Flaschen
- Auf Teleskopschienen ausziehbare Holzborde
- Separat schalt- und dimmbare LED-Innenbeleuchtung
- Front in hochwertigen SwingLine

GWUes 1753 Grand Cru

- Einstellbarer Temperaturbereich zwischen +5°C und +20°C
- Ein Auszugsbord für stehende Flaschen
- Separat zuschaltbare Innenbeleuchtung
- Front im HardLine-Design
- Unterbaubar: Sockel über Stellschrauben um 50 mm höhenverstellbar; Zu- und Abluft über Sockel, deshalb kein Lüftungsgitter in der Arbeitsplatte erforderlich



Weinschränke für Präsentation und Offenausschank

	GWTes 4677 Vinidor	GWT 4677 Vinidor	GWTes 4577 Vinidor	GWT 4577 Vinidor
Bruttoinhalt	430	430	486	486
Bordeauxflaschen, 0,75 l, bis zu	117	117	112	112
Aussen-*/Nischenmaße in cm (H/B/T)	185,5/66/67,1 *	185,5/66/67,1 *	185,5/66/67,1 *	185,5/66/67,1 *
Energieverbrauch in 365 Tagen	332 kWh	332 kWh	250 kWh	250 kWh
Ausstattung				
Gehäuse/Tür	Edelstahl/Isolierglastür	Tinto/Isolierglastür	Edelstahl/Isolierglastür	Tinto/Isolierglastür
Temperaturzonen	3	3	2	2
Temperaturbereich	+5°C bis +20°C	+5°C bis +20°C	+5°C bis +20°C	+5°C bis +20°C
Ablageflächen	8	8	8	8

	GWUes 1753 GrandCru	82-87 Unterbaumodell
Bruttoinhalt	144	
Bordeauxflaschen, 0,75 l, bis zu	36	
Aussen-*/Nischenmaße in cm (H/B/T)	82-87/60/min. 58	
Energieverbrauch in 365 Tagen	182 kWh	
Ausstattung		
Gehäuse/Tür	silbern/Isolierglastür	
Temperaturzonen	1	
Temperaturbereich	+5°C bis +20°C	
Ablageflächen	2	