Numéro spécial vin

Magazine 2025/2026



Vin et climat idéal
Tout ce qu'il faut savoir sur la conservation et la mise en température du vin.

Vin et plaisir
Les meilleurs conseils pour une expérience gustative unique.

Vin et savoir
Les bonnes bouteilles et les verres adaptés, ainsi que le savoir-faire de notre sommelier.

Vin et Liebherr
Toute notre gamme de caves à vin pose libre et encastrables.

LIEBHERR



Le plaisir est à portée de main. Encore un petit effort et puis c'est l'heure de la dégustation... Il raconte sa propre histoire, non pas avec des mots, mais avec des arômes... chocolatés, terreux, doux, fruités, acidulés... C'est l'apogée d'un goût que l'on a laissé mûrir patiemment pendant des années et qui est au point culminant de son développement. C'est l'expérience ultime pour les amateurs de vin, les connaisseurs et ceux qui souhaitent le devenir.

Santé !

La meilleure qualité commence dans les vignes...

Une qualité exceptionnelle nécessite une bonne dose de soleil, une terre de qualité et beaucoup de travail manuel. Pour obtenir d'excellents vins, les raisins sont généralement récoltés avec les mêmes méthodes qu'il y a des milliers d'années, manuellement et sans machines. Ce type de vendange exige beaucoup de travail et de minutie, mais elle garantit que seuls les meilleurs raisins sont utilisés pour la suite de la fabrication. Notre technologie préserve la qualité originale du produit le plus longtemps possible pour honorer cette passion investie dans les récoltes.





Un gage de qualité :
les meilleurs vignobles du
monde viticole. Et Liebherr.

... et se préserve grâce au stockage.



Les vins de qualité supérieure doivent être conservés dans des appareils de la plus haute qualité.

Beaucoup de choses changent au fil du temps. Mais il y a une constante sur laquelle on peut compter depuis toujours : l'ingénierie allemande. Liebherr la pratique depuis 1954. Aujourd'hui encore, l'entreprise familiale est synonyme de standards et d'exigences les plus élevés, qui remontent au fondateur Hans Liebherr.

Cela se traduit par une qualité sans compromis, jusque dans les moindres détails, et par un engagement sans faille pour obtenir le meilleur résultat possible : surtout lorsque nous avons la responsabilité de votre précieuse collection de vins.



Auteur
Frank Kämmer
Maître sommelier

Frank Kämmer est l'un des experts en vin les plus renommés au monde. En tant que maître sommelier, il détient la plus haute qualification possible dans sa profession. Il fait partie de la prestigieuse institution du Circle of Wine Writers, et écrit depuis de nombreuses années pour plusieurs publications professionnelles. Il a accepté de partager avec Liebherr et vous quelques informations passionnantes sur le monde du vin.

Le refroidissement ralentit le processus de vieillissement.

Pourquoi faut-il conserver le vin au frais ?

Il est de notoriété publique que le vin doit être conservé dans un endroit frais et sombre dans la mesure du possible. Mais pourquoi ? Que se passe-t-il s'il n'est pas conservé ainsi ?

La maturation du vin, à savoir son vieillissement en bouteille, est un phénomène fascinant. Le vin est un produit consommable qui ne se dégrade pas pendant de nombreuses années, sans conservation particulière. Il peut même avoir un meilleur goût avec le temps. Toutefois, cela ne s'applique pas à tous les vins.

Bien que certains vins soient encore somptueux après plusieurs décennies, la plupart d'entre eux se gâtent. De nombreux vins moyens peuvent conserver leur qualité pendant une période limitée, mais leur goût ne s'améliore pas. Peu importe les besoins de conservation d'un vin, le fait de le conserver dans un endroit plus frais le protège d'un vieillissement prématuré.

Une étude scientifique a permis de déterminer que la différence de température de conservation se répercute réellement sur le goût. Des bouteilles de Cabernet Sauvignon ont été conservées à 5 °C, 10 °C, 23 °C et 31 °C.

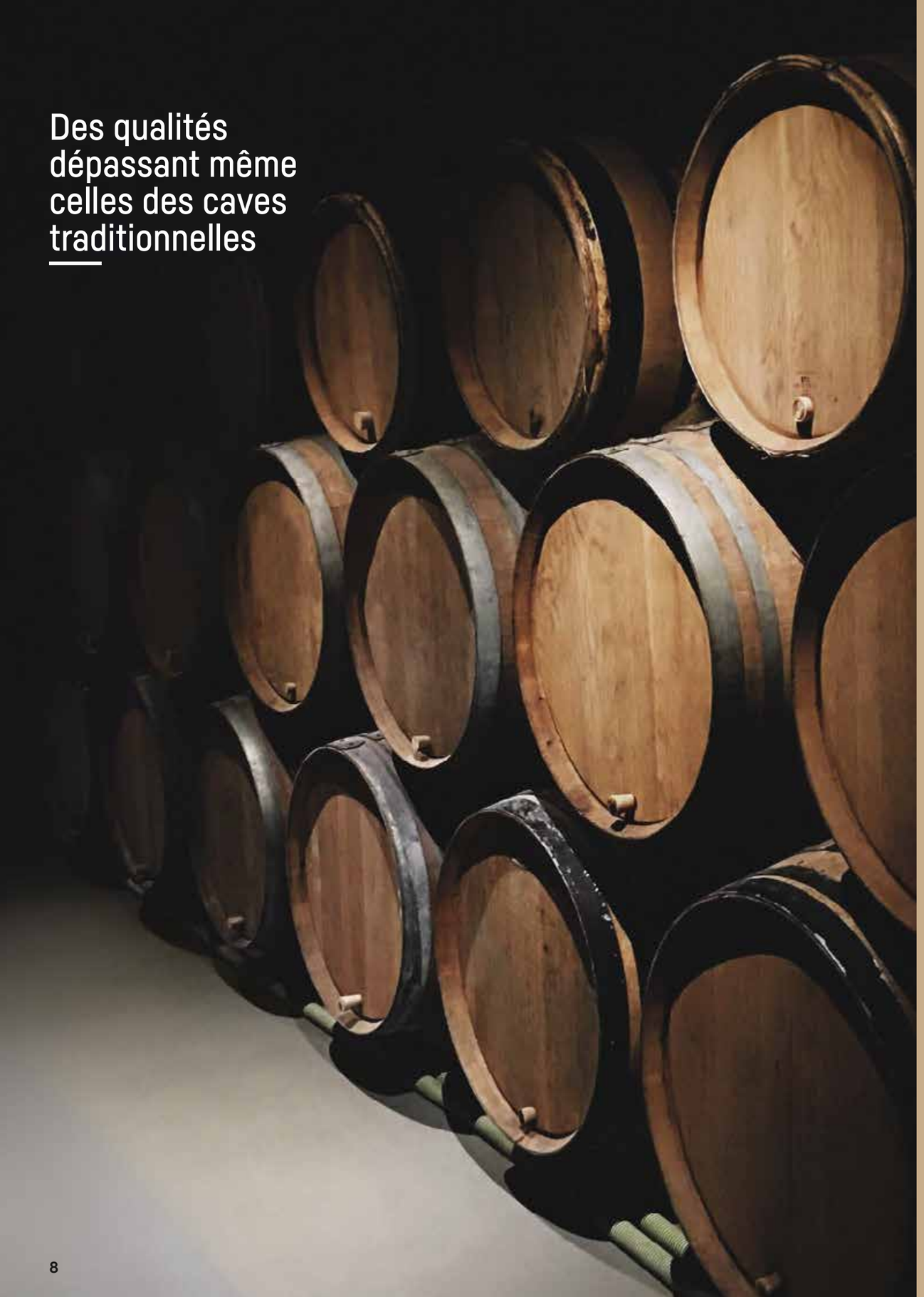
Au bout de six semaines, il n'y avait pratiquement aucune différence perceptible. Cependant, après 6 mois, l'arôme fruité du vin conservé à 31 °C a nettement diminué et les notes de vieillissement sont devenues proéminentes. Après 12 mois, le vin conservé à 23 °C a subi le même sort.



À l'inverse, le stockage à une température trop basse présente aussi des effets néfastes :

1. Ce n'est pas pratique pour le vin rouge, car les bouteilles doivent être à la bonne température pour être consommées.
2. La formation de tartre est favorisée, bien que cela n'affecte pas le goût.

Pour une conservation longue, il est recommandé d'avoir une température de 10 °C à 14 °C dans votre cave à vin. Même pour une courte durée, il n'est pas conseillé de garder les vins les plus raffinés sur une étagère dans la cuisine ou dans un réfrigérateur. Les caves à vin Liebherr offrent les conditions idéales pour la conservation et la dégustation.



Des qualités dépassant même celles des caves traditionnelles

Les caves à vin Liebherr proposent des fonctionnalités exceptionnelles pour conserver le trésor des œnophiles. Elles ne se contentent pas d'égaler les caves traditionnelles en arborant les cinq qualités nécessaires à un parfait stockage, elles les surpassent même grâce à notre expertise technique.

Aucun détail n'échappe à notre attention.

Des températures constantes protègent le caractère du vin.

1 — **Temp Protect Plus**

Les caves à vin Liebherr surveillent deux fois la température grâce à TempProtect Plus.

Avec une bonne hygrométrie, les bouchons restent souples et le vin est bien protégé.

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

Avec HumiditySelect ou HumidityControl l'humidité de l'air peut être réglée individuellement sur les caves à vin Liebherr.

L'absence de rayons ultraviolets protège le vin d'un vieillissement incontrôlé.

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

Les modèles Liebherr à porte vitrée disposent d'un double, voire d'un triple vitrage anti-ultraviolet unique en son genre.

La protection contre les odeurs étrangères empêche une altération involontaire du goût du vin.

4 — **Fresh Air**

Le filtre à charbon actif FreshAir qui équipe les caves à vin Liebherr neutralise les odeurs étrangères.

La prévention des vibrations permet au vin de vieillir sans être perturbé.

5 — **Vibrate Safe**

Les caves à vin Liebherr sont dotées d'un système de refroidissement entièrement isolé des vibrations.

1

Température constante



Des températures constantes protègent le caractère du vin.

Temp Protect Plus

Les caves à vin Liebherr surveillent deux fois la température grâce à TempProtect Plus.



Double protection

Grâce à TempProtect Plus, nos caves à vin contrôlent en permanence la température au moyen de deux capteurs. Vous avez ainsi la double garantie que vos vins sont protégés des variations de température.



Le vin aime la stabilité. Pour sa conservation, une température constante située entre +10 °C et +14 °C est idéale. Cela permet au vin de vieillir patiemment jusqu'à atteindre son plein potentiel.
Une fois le vin arrivé à maturité, une autre température entre en jeu : celle de sa dégustation.



Température de dégustation idéale

La température de consommation a une influence cruciale sur le goût du vin. Le vin rouge se consomme à une température plus élevée, car il contient plus de tanins. Le tanin réagit à l'oxygène plus rapidement lorsque les températures sont plus élevées. Les caves à vin composées de deux ou trois compartiments permettent de conserver parfaitement différents vins à la température respective qui leur convient. Chaque compartiment peut être réglé indépendamment à une température comprise entre +5 °C et +20 °C, ce qui permet une utilisation polyvalente de l'appareil. L'écran affiche toujours la température actuelle et permet donc un contrôle total.

Quelle est la bonne température de service ?



Pour un vin blanc ?

Pour un vin blanc simple et vif, il est recommandé de le servir à une température assez basse (8 °C à 10 °C). Les vins blancs plus complexes et plus corsés peuvent être servis légèrement plus chauds. Il en va de même pour les vins pétillants : les champagnes et les vins pétillants simples doivent être servis frais, tandis que les vins de qualité supérieure peuvent être servis un peu plus chauds.



Pour un rosé ?

La température de service idéale pour le rosé est très proche de celle du vin blanc. Les arômes fruités et la fraîcheur en bouche d'un rosé sont renforcés par une température comprise entre 8 °C et 10 °C.



Pour un vin rouge ?

Une température légèrement inférieure est recommandée pour les vins rouges plus jeunes, légers et fruités. Dans les vins mûrs, les tanins sont fins et plus souples, et les arômes complexes peuvent se développer. Ces arômes s'expriment à des températures un peu plus élevées (environ 16 °C pour un Bourgogne et 18 °C pour un Bordeaux).

17 °C – 18 °C

Pour un Bordeaux

15 °C – 16 °C

Pour un Bourgogne rouge

10 °C – 14 °C

Pour des vins rouges du Beaujolais plus légers et plus fruités

10 °C – 12 °C

Pour les vins blancs plus complexes et plus corsés et les champagnes rares de qualité supérieure

8 °C – 10 °C

Pour les rosés ainsi que les vins blancs secs et légers, et les vins pétillants

7 °C – 9 °C

Pour les vins blancs particulièrement fruités et doux

La décantation, une philosophie

Comme l'indique le titre, les opinions divergent sur ce sujet. La décantation repose essentiellement sur l'expérience personnelle et nécessite une grande sensibilité.



La première chose à faire est de distinguer la décantation de l'aération. Les vins jeunes et taniques sont aérés en les versant dans une carafe en forme de bulbe. L'oxygène supplémentaire les rend un peu plus doux et plus accessibles. Lors de la décantation, en revanche, le vin doit être versé avec précaution dans une carafe devant une source de lumière. Le dernier tiers laisse un résidu sombre dans l'épaule de la bouteille, c'est le sédiment. L'astuce consiste à séparer ce tiers du reste du vin et à s'assurer que le sédiment reste dans la bouteille. Les vins plus anciens nécessitent une attention particulière lors de la décantation. L'oxygène peut parfois altérer l'arôme délicat, avant même que le vin ne soit servi dans un verre. En revanche, l'oxygène a un effet très positif sur les vins blancs complexes et à plusieurs niveaux. Les vins ayant vieilli en fûts de chêne ou les vins aux arômes particulièrement minéraux s'épanouissent véritablement au contact de la chaleur et de l'air.

SommelierBoard

L'un des points forts de nos caves à vin. Il contient tout ce qu'il faut pour mettre en valeur vos vins et tout ce dont vous avez besoin pour les décanter : un présentoir de bouteilles en acier inoxydable, un coffret en bois pour les ustensiles de décantation et un espace pour les verres à vin et la carafe à décanter.



2

Hygrométrie précise



Un bouchon en liège intact et durable est indispensable à une bonne conservation.

Avec une bonne hygrométrie, les bouchons restent souples et le vin est bien protégé.

Humidity Select

Humidity Control

Avec HumiditySelect ou HumidityControl l'humidité de l'air peut être réglée individuellement sur les caves à vin Liebherr.

Le liège est un produit naturel fascinant. Un bon taux d'humidité est nécessaire au bouchon de liège pour qu'il puisse remplir sa fonction de fermeture perméable à l'air. Le taux d'humidité idéal varie généralement entre 50 et 80 %.



Une humidité qui protège les arômes

Si le taux d'humidité tombe sous les 50 %, le bouchon se rétrécit dans le goulot de la bouteille permettant ainsi à l'oxygène de pénétrer dans le vin. Cela provoque une oxydation qui modifie le goût et la couleur du vin, un défaut pourtant évitable.

Ne laissez pas vos bouchons s'effriter

HumiditySelect permet de régler l'humidité sur deux niveaux : standard ou élevé. Sur les modèles équipés de la fonction HumidityControl, celle-ci permet de régler le taux d'humidité entre 50 % et 80 % HR* et indique en permanence le taux réel. Si la valeur tombe en dessous de 50 % HR*, l'appareil le signale.

*Dans les environnements domestiques très secs ou froids comme les caves, nous conseillons d'apporter une aide supplémentaire au système en lui ajoutant le réservoir d'eau sur mesure qui fait partie de notre gamme d'accessoires.

Oxydation

L'oxygène est essentiel pour le vin, mais en trop grande quantité, il provoque une oxydation qui se traduit par un arôme fade et une altération de la couleur. Les viticulteurs utilisent du dioxyde de soufre pour éviter l'oxydation dans le fût. En bouteille, il est préférable d'avoir une oxydation lente, car une oxydation trop rapide implique des défauts du vin ou une mauvaise conservation.

Oxydation avancée

L'oxydation dépend essentiellement de l'âge du vin. L'oxydation est un défaut pour un vin jeune, mais elle fait partie du processus de maturation naturel pour un vin plus vieux. Une oxydation avancée provoque un goût d'acétaldéhyde, c'est-à-dire une note piquante, métallique et fruitée et rend les vins, même les plus anciens, moins agréables en bouche.

Un taux d'humidité trop faible assèche les bouchons, provoque l'évaporation dans les bouteilles et entraîne une détérioration prématurée du vin.



La méthode idéale pour ouvrir les vins pétillants



Coupe de la coiffe

Même si la plupart des vins pétillants ont un petit orifice ou un ruban pour déchirer la coiffe, nous recommandons de la couper proprement sous la bague, comme vous le feriez pour un vin classique pour une finition plus élégante.



Sécurisation

Utilisez ensuite une main pour détacher le muselet et l'autre pour tenir fermement le bouchon tout au long de ce processus. Si vous sentez que le bouchon sort de la bouteille pendant que vous détachez le muselet, il est préférable de laisser le muselet sur le bouchon pendant l'ouverture. Sinon, enlevez-le, tout en maintenant le bouchon bien en place.



Serviette

Si le muselet détaché reste sur le bouchon, vous devez le saisir avec une serviette, afin d'éviter de vous blesser la main avec le fil de fer. Il est également conseillé d'enrouler une serviette autour des bouchons très serrés pour une meilleure prise.



Un petit conseil : ne dirigez jamais la bouteille vers vos invités ou vers votre tête !

Rotation

Pour ouvrir la bouteille, tenez-la à un angle de 45 °. Cela permet de remplir davantage le goulot de la bouteille pour empêcher le vin de mousser en raison de la chute soudaine de la pression lors de l'ouverture de la bouteille. Tenez fermement le bouchon d'une main, et faites tourner la bouteille de l'autre main. Cela permet d'avoir un meilleur effet de levier et de mieux contrôler le bouchon lorsqu'il sort.

Pression

Appliquez ensuite une contre-pression appropriée sur le bouchon afin qu'il glisse le plus lentement possible hors de la bouteille. Idéalement, vous devriez entendre un petit « pfffst » plutôt qu'un « pop » bruyant.

Service

Pour servir le pétillant, tenez les verres légèrement inclinés afin d'éviter que le vin ne mousse et ne perde trop de CO_2. Remplissez les verres aux ¾ environ.

Bouchon naturel ou à vis ?



Auteur
Frank Kämmer
Maître sommelier

Environ 17 milliards de bouteilles de vin sont remplies et scellées chaque année dans le monde d'après les experts. Outre les bouchons de liège traditionnels et les bondes en plastique synthétique, de plus en plus de bouteilles sont fermées avec des bouchons à vis. Mais quel est le meilleur type de bouchon ?

Il y a encore quelques années, les bouteilles de vin étaient le plus souvent fermées par des bouchons en liège naturel, et les bouchons à vis étaient plutôt réservés aux vins simples destinés à la consommation de masse. Mais les choses ont changé et même les vins de qualité supérieure sont de plus en plus souvent mis en bouteille avec des bouchons à vis. La principale raison est que ce type de bouchons permet d'éviter que le vin prenne le goût du liège. Il conserve ainsi les arômes d'origine que le vigneron voulait souligner. On craignait autrefois que les bouchons à vis ne nuisent au vieillissement du vin par absence d'échange gazeux. Cependant, des études scientifiques ont réfuté ces craintes. En 2001, l'Australian Wine Research Institute a publié une étude montrant que l'oxygène présent dans le goulot de la bouteille et dans le vin lui-même était suffisant pour un vieillissement positif. Par conséquent, les bouchons à vis n'ont aucun impact négatif sur le potentiel de vieillissement du vin.



3

Protection fiable contre les UV



L'absence de rayons ultraviolets protège le vin d'un vieillissement incontrôlé.

UV Protect

UV Protect Plus

Les modèles Liebherr à porte vitrée disposent d'un double, voire d'un triple vitrage anti-ultraviolet unique en son genre.

Durant des siècles, le vin a mené une vie cachée dans l'ombre des caves souterraines. Grâce aux caves à vin ultramodernes, il bénéficie désormais de l'attention qu'il mérite : aux yeux de tous et parfaitement présenté. Toutefois, cela implique une responsabilité accrue pour ce qui est de protéger le vin contre les effets néfastes de la lumière.



Light Column

Presentation Light

Light Tower

Une lumière sûre

Nous utilisons des LED haut de gamme pour assurer un éclairage uniforme de l'intérieur, car leur spectre lumineux ne contient pas d'ultraviolets. De plus, les LED ne produisent que très peu de chaleur, les vins supportent cet éclairage pendant de longues périodes sans que cela affecte leur température.

Protection UV

Les rayons ultraviolets constituent un danger pour les vins. Ils provoquent des réactions chimiques indésirables appelées « goût de lumière ». Le vin perd son équilibre et ses arômes s'altèrent. C'est la raison pour laquelle les bouteilles de vin sont généralement teintées. Cependant, la teinte seule ne suffit pas si les bouteilles ne sont pas conservées dans un endroit sombre.

Les rayons ultraviolets peuvent faire perdre au vin son arôme.

Pour une vue protégée de l'intérieur

Pour réduire l'effet nocif des rayons ultraviolets, toutes les portes vitrées des caves à vin Liebherr sont fabriquées en verre isolant spécial résistant aux UV. Sur les modèles équipés de la fonction « UVProtect », la protection résulte d'une construction spéciale à deux vitres, comprenant une vitre teintée à l'intérieur et une vitre métallisée à faible émissivité à l'extérieur.

Triple protection

Pour un stockage à long terme, les modèles équipés de UVProtect Plus disposent d'une protection sans précédent contre les ultraviolets : trois couches de protection composées de verre teinté et une double couche métallique déposée sous vide (revêtement à faible émissivité).



Pour une bonne visibilité

Les modèles à porte pleine disposent d'un éclairage LED peu encombrant encastré au plafond.



Présentés sous leur meilleur jour

Les deux colonnes lumineuses éclairent uniformément l'intérieur lorsque la porte est ouverte. L'éclairage d'ambiance à intensité variable met vos vins en valeur, même lorsque la porte est fermée.

L’influence de l’éclairage sur la saveur du vin

Il est bien connu que la couleur d’un vin peut influencer notre perception de son goût. Par exemple, un vin rouge foncé est généralement perçu comme ayant un goût plus prononcé qu’une cuvée plus pâle, même si cela ne reflète pas nécessairement la véritable saveur. Cependant, une expérience menée par des scientifiques en collaboration avec le vignoble d’Allendorf, dans le Rheingau, a abouti à une conclusion étonnante : la couleur de la lumière ambiante, indépendamment de la couleur du vin, peut également avoir une incidence sur son goût.



Université Johannes Gutenberg de Mayence, Département de psychologie, Psychologie expérimentale générale en coopération avec le vignoble Fritz Allendorf, Oestrich-Winkel. Oberfeld, D., Hecht, H., Allendorf, U. et Wickelmaier, F. (2009). L’éclairage ambiant modifie la saveur du vin. Journal of Sensory Studies

L’expérience d’Oestrich-Winkel

Le célèbre vigneron d’Oestrich-Winkel a aménagé dans son vignoble un espace aux murs blanc neutre afin de pouvoir modifier la couleur de la lumière et, par conséquent, celle du vin. En fonction de la couleur, la perception sensorielle des arômes du vin semble également changer.

Mais ce qui est particulièrement étonnant dans cette étude menée par l’Université de Mayence, c’est que même la lumière ambiante, indépendamment de la couleur du vin, peut avoir un impact sur la perception de son goût. Le vin a été dégusté dans des verres noirs qui cachaient sa couleur. Sous une lumière ambiante rouge, le vin a été si bien accueilli que les participants étaient prêts à payer plus d’un euro de plus pour une bouteille de Riesling que pour le même vin sous une lumière verte.



Si l’on déguste un verre de Riesling de Rheingau sous une lumière neutre, il a un goût d’abricot, de pêche et d’agrumes, comme on s’y attend.



Cependant, si la lumière est rouge, le dégustateur perçoit soudain un goût de baies ou de cerises dans le bouquet du vin, un effet pour le moins étonnant !



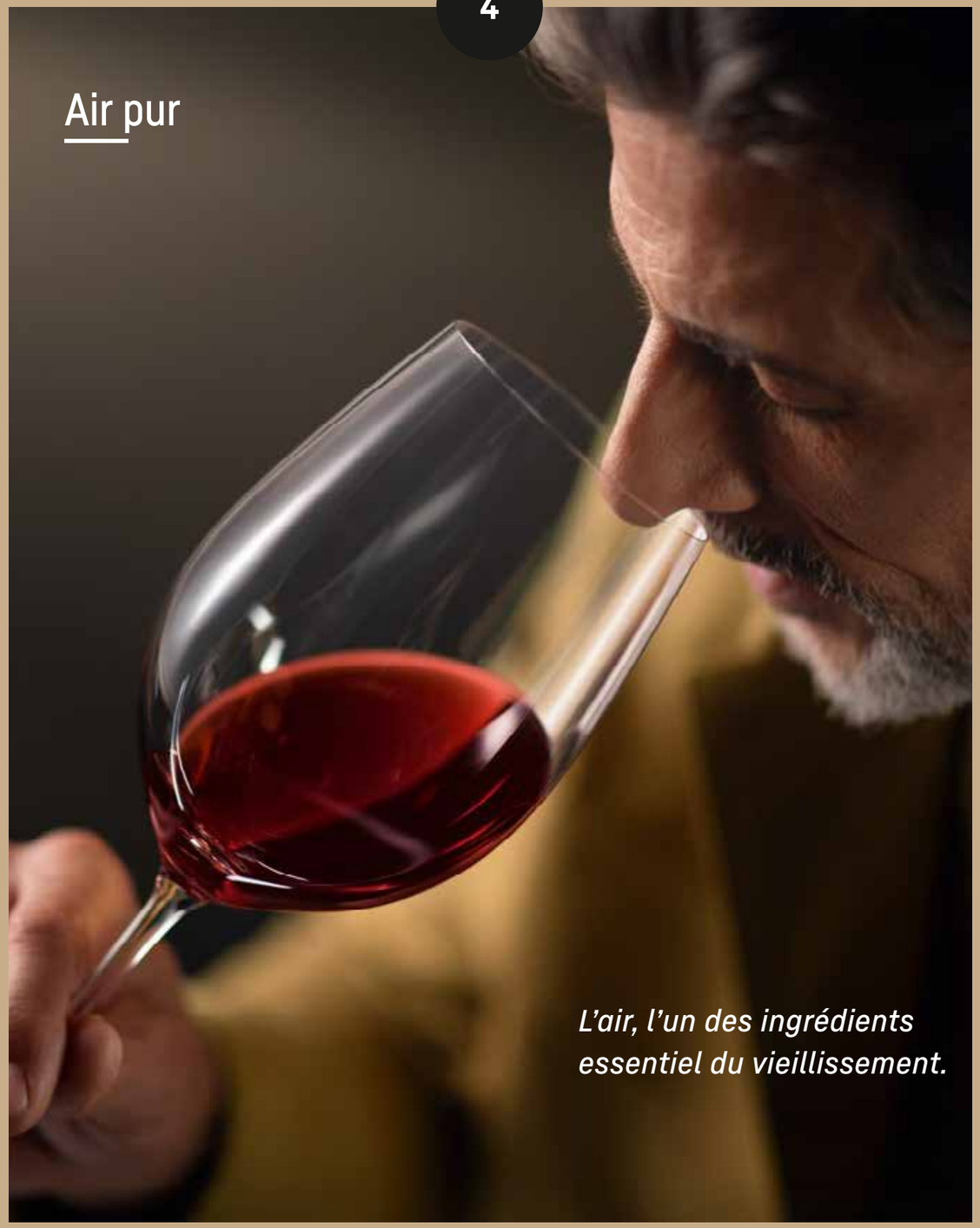
En revanche, si la lumière est verte, le Riesling semble soudain avoir un goût prononcé de légumes et d’herbes.



Sous une lumière bleue, son goût est même nettement plus acide et aigre.

4

Air pur



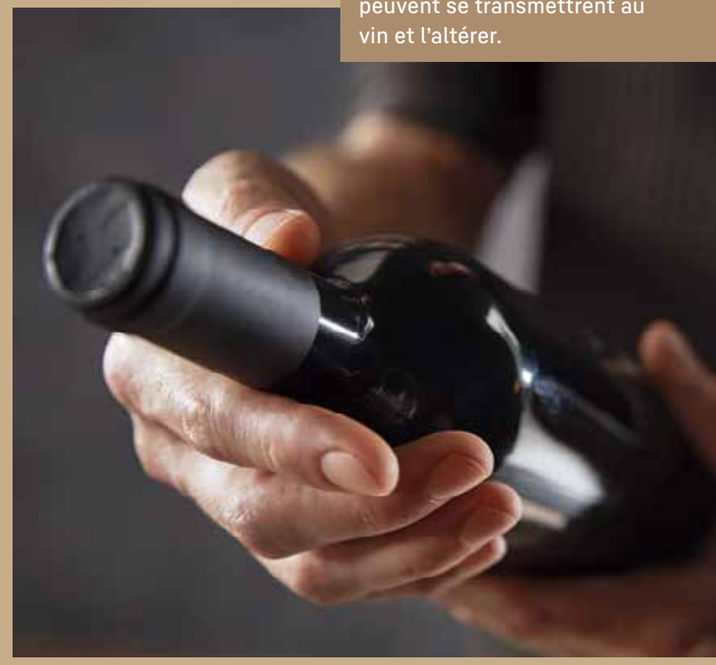
La protection contre les odeurs étrangères empêche une altération involontaire du goût du vin.

Fresh Air

Le filtre à charbon actif FreshAir qui équipe les caves à vin Liebherr neutralise les odeurs étrangères.

C'est toujours un merveilleux moment lorsque l'on verse le premier verre d'une bouteille et que le vin révèle tout son bouquet. Pour que seuls ses propres arômes soient mis en valeur, il est essentiel de protéger le vin des odeurs extérieures.

Les odeurs de l'air ambiant peuvent se transmettrent au vin et l'altérer.



Une qualité d'air optimale

Les bouchons en liège naturel sont idéals pour une conservation à long terme ou pour faire vieillir le vin. L'air pénètre dans la bouteille à travers les cellules du bouchon. Cependant, cela permet également aux odeurs de l'air ambiant de se transmettre au vin et d'avoir un impact négatif sur sa qualité.



De l'air frais en permanence

Pour garantir à vos vins une qualité de l'air optimale pendant le stockage, toutes les caves à vin Liebherr sont équipées d'un filtre à charbon actif.



Remplacement facile

Le filtre à charbon actif est facile à changer et neutralise de manière fiable les odeurs de toutes sortes. Votre appareil vous rappelle de changer le filtre tous les six mois.



Ici, il n'y a rien à sentir

Liebherr utilise uniquement des matériaux de première qualité. Par exemple, les clayettes en bois de hêtre naturel, ainsi que les peintures et matières plastiques inodores utilisées dans nos joints de porte, garantissent la pureté de l'air autour de vos vins.

On ne goûte pas le vin, on le sent.

Nos sens nous jouent un petit tour, car nous sentons en réalité environ 80 % des arômes. Les arômes remontent par le pharynx jusqu'à la muqueuse nasale.

Les quatre nez du vin

On commence d'abord par humer délicatement le vin sans incliner le verre. Les arômes fruités principaux montent dans le nez et donnent une première impression du fruité et de l'arôme du vin.

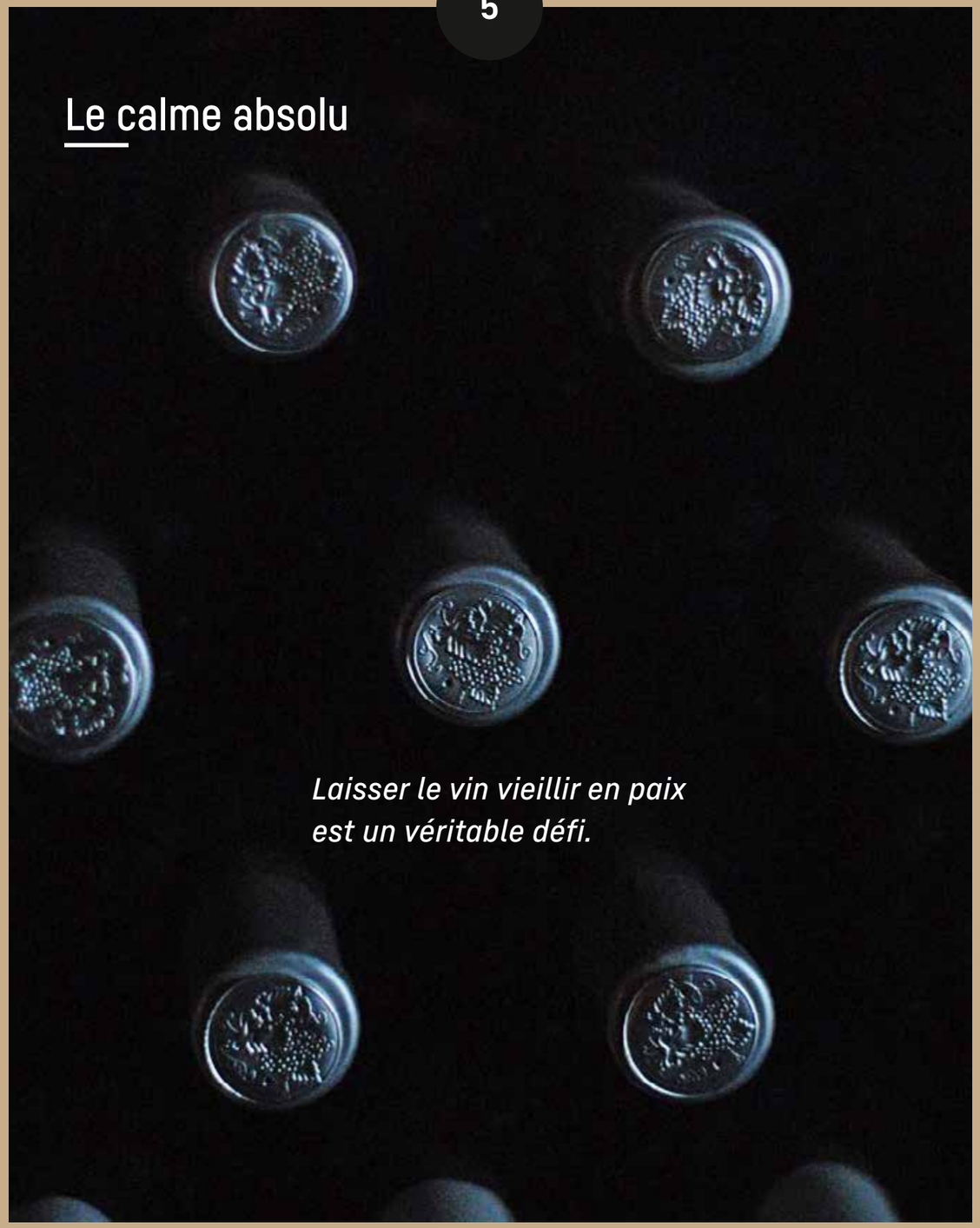
Après avoir fait tournoyer le vin, l'aération libère le bouquet. Les arômes s'intensifient, le vin se découvre pour une première impression de la qualité et de la complexité du vin. S'il y a des défauts (par exemple au niveau du bouchon), ils deviennent alors très évidents.

La première gorgée coule sur les lèvres. L'effet de réchauffement rend les arômes plus intenses. Ils voyagent du nasopharynx au cornet nasal jusqu'à la muqueuse nasale, où les arômes sont maintenant perçus de manière intense.

Enfin, après avoir senti le verre vide pour renforcer les arômes du vin, nous lui dirons adieu. À ce stade, nous pouvons percevoir des arômes complètement nouveaux.

5

Le calme absolu



La prévention des vibrations permet au vin de vieillir sans être perturbé.

Vibrate Safe

Les caves à vin Liebherr sont dotées d'un système de refroidissement entièrement isolé des vibrations.

Ce n'est pas sans raison que les images de vin reposant dans une cave dégagent une impression agréable de tranquillité : leur emplacement en sous-sol les protège efficacement contre les vibrations. C'est une bonne chose, les vibrations ayant pour effet de vieillir le vin de manière prématurée.

Les vibrations que produisent les machines, la circulation ou les passants sont susceptibles de troubler les sédiments au fond de la bouteille. Cette agitation fait davantage réagir les substances que contient le vin, ce qui affecte sa qualité. Nos ingénieurs ont conçu des solutions innovantes pour recréer cet environnement paisible dans un cadre domestique.



Douceur et commodité

Sur certains modèles, les clayettes en bois sont montées sur rails télescopiques. Cela garantit une bonne visibilité et facilite l'accès aux bouteilles situées au fond de l'appareil. Les modèles équipés de SoftTelescopic sont également dotés de mécanismes de fermeture automatique et d'arrêt en douceur pour plus de commodité, en particulier lorsqu'ils sont entièrement chargés.

Les étagères en bois naturel ne sont pas seulement esthétiques, elles contribuent également à une conservation optimale du vin.



La force réside dans la tranquillité

Dans les caves à vin Liebherr, des compresseurs à vibrations extrêmement faibles ont été spécialement développés. Ils assurent une conservation en douceur. L'ensemble du circuit de froid est installé avec des protections pour éviter la transmission de vibrations nuisibles. Cela se remarque avant tout par le silence qui émane de votre cave à vin Liebherr.



Fermeture en douceur

À partir d'un angle d'ouverture d'environ 45° sur les appareils en pose libre ou de 30° sur les appareils encastrables, la porte se ferme automatiquement tout en douceur grâce au mécanisme SoftSystem.



Une solution adaptée aux bouteilles de (presque) toutes les tailles

Des clayettes personnalisables en toute simplicité : les lattes amovibles des clayettes en bois FlexFit permettent d'accueillir tous les types de bouteilles, même les magnums. Grâce au réglage de position individuel des lattes, toutes les bouteilles sont conservées en toute sécurité et les collections de vin de vos clients sont plus ordonnées que jamais.



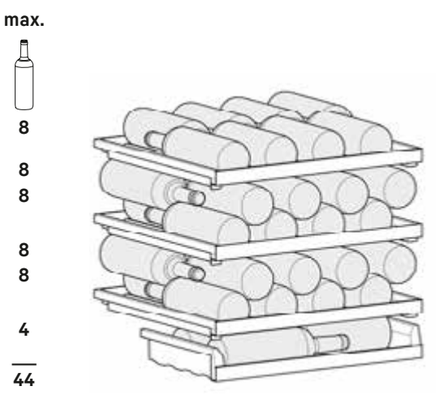
Sophistication et flexibilité

La clayette de présentation, exposée ici sur le modèle en pose libre de la gamme Vinidor, présente élégamment les grands vins et maintient les bouteilles déjà ouvertes à la bonne température.



Rangement optimal

Le vin peut vieillir tranquillement sur les clayettes en bois solides, fabriquées à la main. Ces clayettes sont parfaitement adaptées pour conserver des bouteilles de Bordeaux en toute sécurité, tout en s'adaptant à d'autres formes de bouteilles sans aucun problème. Le volume de l'appareil peut être pleinement utilisé lorsque les bouteilles sont placées tête-bêche.



Le nombre exact de bouteilles pouvant être accueillies par clayette est disponible en ligne pour chaque cave à vins Liebherr, dans la rubrique « Téléchargements » de la page produit.



Fond contre fond
Debout



Goulot contre goulot
Couchées



Goulot contre goulot
Tête-bêche



Côte à côte
Tête-bêche

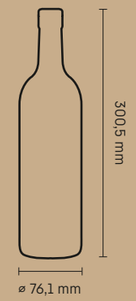
Les détails présentés dépendent du modèle, la disposition dépend de la gamme.

Les grands vins ne sont généralement pas achetés pour être consommés immédiatement, mais plutôt pour être conservés jusqu'à la bonne occasion ou simplement pour admirer la silhouette élégante de la bouteille, la promesse de son étiquette et l'anticipation visuelle de son contenu. Quelles que soient la taille et la forme des bouteilles de votre collection, chacune d'entre elles doit être conservée en toute sécurité. Cette flexibilité est particulièrement importante pour nous dans toutes nos caves à vin.

Bouteilles de Bourgogne

Initialement introduites par les viticulteurs de Bourgogne, elles sont depuis longtemps utilisées pour les cépages originaires de Bourgogne cultivés à l'extérieur de la région.





Bouteilles de Bordeaux

La bouteille « bordelaise » a été la réponse des viticulteurs de Bordeaux à la popularité de la bouteille de Bourgogne. Pour se distinguer, les Bordeaux ont été mis dans ces bouteilles plus droites et épaulées. C'est aujourd'hui la forme la plus courante des bouteilles de vin.

Taille des bouteilles de Bordeaux (0,75 l)
Toutes les spécifications de capacité Liebherr en termes de bouteilles sont basées sur ces dimensions.

Bouteilles de Champagne

Une bouteille à parois épaisses est utilisée pour une meilleure résistance à la pression pendant la fermentation en bouteille. Le fond incurvé contribue également à la stabilité, en répartissant la pression plus uniformément sur les parois.



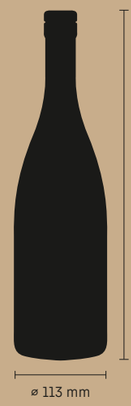


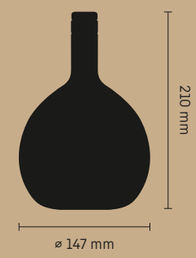
Flûte d'Alsace

Cette bouteille particulièrement fine est principalement utilisée pour le Riesling, en Alsace. C'est aussi le type de bouteille de vin blanc le plus couramment utilisé dans les pays germanophones.

Magnum

Avec ses 1,5 litre, un magnum a une capacité deux fois supérieure à celle d'une bouteille de vin standard. Mais il ne s'agit pas seulement d'un objet de prestige : son volume ralentit également le processus de maturation.





Bocksbeutel

Cette bouteille extrêmement ventrue est typique de la région viticole de Franconie. Elle y a été inventée au XVIIIe siècle et est encore utilisée aujourd'hui, notamment pour la mise en bouteille du Silvaner.

Même les magnums trouvent leur place dans les caves à vin Liebherr

Fromage et vin : l’accord parfait

Pour les vrais gourmets, il est impensable de déguster un morceau de fromage sans un verre de vin. Cependant, la croyance selon laquelle un « bon verre de rouge » accompagne parfaitement tous les fromages n’est pas tout à fait exacte, car tous les fromages ne s’accordent pas avec tous les vins. Nous pouvons vous conseiller sur les types de vins qui se marient le mieux avec le brie, le gouda, etc.



Fromage de chèvre, fromage frais et fromage en saumure

Les fromages acides tels que le fromage de chèvre, le fromage frais ou la feta nécessitent un vin tout aussi frais avec une certaine acidité de fond. C’est pourquoi les vins blancs plus jeunes et plus vifs, au goût fruité prononcé, tels que les Sauvignon Blancs ou les Rieslings secs, s’accordent généralement mieux, mais les champagnes sont également un délicieux accompagnement. Les fromages de chèvre ou de brebis plus affinés, ainsi que les fromages frais plus corsés, se marient également très bien avec un rosé à caractère.



Fromages à pâte molle

Les fromages à pâte molle tels que le camembert, le brie et le taleggio accompagnent parfaitement les vins rouges fruités, équilibrés et moins taniques. Le Pinot noir convient parfaitement, mais un Dolcetto piémontais onctueux, un Zweigelt fruité ou un Gamay feront tout aussi bien l’affaire. L’âge joue également un rôle important ici, les fromages à pâte molle plus jeunes se mariant bien avec les vins rouges jeunes, dont l’arôme est plus frais et fruité. Les vins complexes s’accordent avec les variétés de fromages affinés, tandis que les fromages à pâte molle crémeux et doux s’harmonisent parfaitement avec les vins blancs doux comme un bon Chardonnay.



Fromages à pâte mi-dure

Les vins rouges bien structurés tels que le Cabernet, le Merlot ou le Tempranillo accompagnent idéalement les fromages à pâte mi-dure. La plupart de ces fromages sont polyvalents et se marient bien avec différentes variétés de vin rouge. L’inverse est également vrai, car les vins très taniques peuvent être sublimés par les protéines du fromage qui tempèrent et terminent agréablement le goût intense du tanin. C’est pourquoi le classique verre de rouge avec le fromage reste le plus efficace et le plus cohérent dans cette combinaison.



Fromages à pâte dure

En vieillissant, les fromages à pâte dure peuvent devenir nettement plus salés (pecorino ou Sbrinz), mais aussi plus doux (Mimolette ou vieux gouda) ou plus riches en protéines (parmesan ou Grana Padano). Rien de tout cela ne s’accorde particulièrement bien avec la structure des vins rouges. Il est plutôt recommandé d’opter pour des vins ayant beaucoup de caractère, une faible acidité ou une douceur résiduelle. Le Comté et le vin jaune du Jura, le Gruyère et le Grand Cru Chasselas de Suisse ou le Riesling Spätlese et la Mimolette affinés sont des exemples d’accords parfaits.



Fromages affinés en croûte

Les fromages affinés en croûte tels que le Livarot français, le Romadur allemand et belge et le Mondseer autrichien figurent parmi les plus difficiles à associer à un vin approprié. Lorsque ces fromages sont bien affinés, leur saveur piquante détruit tout arôme de vin rouge. Les vins blancs expressifs tels que le Traminer allemand, le Viognier australien ou le Châteauneuf-du-Pape blanc sont en revanche tout indiqués. Par ailleurs, le Munster est souvent combiné au Gewürztraminer alsacien.



Fromages bleus

La note savoureuse du fromage bleu appelle des vins robustes, juteux et profonds. Cette catégorie comprend les vins concentrés de Shiraz et les variétés corsées du sud de l’Italie ou de l’Espagne. Les fromages les plus intenses et les plus savoureux, comme le roquefort, le stilton ou le gorgonzola piccante, se marient mieux avec des vins doux, comme le Beerenauslese allemand, mais aussi avec des vins liquoreux de type porto, dont la douceur enrobe agréablement les notes salées du fromage.

Présentés avec goût

La tâche principale de nos appareils est de préserver la qualité de vos vins. Toutefois, nous pensons également que les grands vins doivent être présentés de manière appropriée. Aussi, nous travaillons exclusivement avec des matériaux de qualité supérieure, tels que l'acier inoxydable ou le bois de hêtre, et nous nous efforçons de créer une ambiance élégante avec nos éclairages. C'est ainsi que nos caves à vin s'intègrent de manière élégante et intemporelle dans n'importe quel intérieur.



Savourez le silence

Nos caves à vin sont par ailleurs conçues pour être particulièrement silencieuses. Lorsque vous lisez, vous n'entendez que le bruissement des pages.

DESIGN AWARD 2024

WPgbi 7483 Vinidor Selection

WPgbi 7483 Vinidor Selection

1 Zone

2 Zones

3 Zones

Avec une, deux ou trois zones de température réglables séparément et une précision au degré près entre +5 °C et +20 °C, nos caves à vin offrent un maximum de polyvalence. Grâce à ces deux ou trois zones de température distinctes, vous pouvez dans le même temps conserver et préparer à la dégustation des vins rouges, des vins blancs ou du champagne.



Sommelier Board

SommelierBoard

L'un des points forts de nos caves à vin. Il contient tout ce qu'il faut pour mettre en valeur vos vins et tout ce dont vous avez besoin pour les décanter: un présentoir de bouteilles en acier inoxydable, un coffret en bois pour les ustensiles de décantation et un espace pour les verres à vin et la carafe à décanter.

Intégration élégante et intemporelle

Black Steel

Intérieur BlackSteel

La surface BlackSteel ajoute du cachet à l'intérieur de nos caves à vin. La paroi arrière assure également une circulation équilibrée de l'air et un contrôle parfait de l'humidité.

EWTgb 3583 Vinidor

Pour en savoir plus sur notre vaste gamme de caves à vin pour la conservation et la préparation de vos bouteilles, consultez le site **liebherr.be/fr/vin** ou adressez-vous à votre revendeur spécialisé Liebherr.

Les détails présentés dépendent du modèle, la disposition dépend de la gamme.



Lorsque la fonctionnalité rencontre l'élégance

Tous les modèles de la gamme Vinidor Selection sont équipés d'une poignée verticale encastrée sur toute la longueur, ce qui permet une ouverture ergonomique et confortable dans n'importe quelle position. Les modèles, dotés d'une poignée discrète, s'intègrent harmonieusement aux cuisines et aux séjours.

Tip Open

La technologie innovante TipOpen de nos caves à vin encastrables est parfaite pour les cuisines aménagées avec meubles sans poignées. Une simple pression sur la porte en verre permet de l'ouvrir de quelques centimètres. Si la porte n'est pas ouverte davantage après 3 secondes, le SoftSystem la referme.





InteriorFit. Parfaitement intégré.

Exploitez élégamment les niches de votre maison. Avec InteriorFit, nos caves à vin s'intègrent dans votre cuisine ou votre séjour en prenant peu de place ; elles n'ont pas besoin de distance d'aération latérale par rapport aux murs ou aux meubles adjacents. Seule la porte est visible, tout le reste est caché.

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

Que la lumière soit

Qu'elle soit installée d'un seul côté ou des deux, la colonne lumineuse verticale LED créée une ambiance unique et offre une vue parfaite sur les vins. L'éclairage de présentation à intensité variable est un autre point fort de nos appareils, car il met agréablement en valeur les vins, même lorsque la porte est fermée.





Nos modèles compacts répondent à des besoins spéciaux de réfrigération. Ces appareils conviennent parfaitement à la présentation de petites quantités de bouteilles de vin. Les cigares de valeur sont parfaitement conservés dans la cave à cigares Humidor.

Présentation des modèles

←43→



Vin	WKes 653
Capacité des bouteilles	max. 12
Nombre de zones de températures	1 zone
Hauteur de l'appareil	61 cm
Niveau sonore	37 db(A)
Classe d'efficacité énergétique	E



Taille des bouteilles de Bordeaux (0,75 l)
Toutes les spécifications de capacité en termes de bouteilles sont basées sur ces dimensions.

←43→



Humidor	ZKes 453
Nombre de zones de températures	1 zone
Hauteur de l'appareil	61 cm
Niveau sonore	40 db(A)



Tiroir à ustensiles

Le tiroir à ustensiles pratique du modèle WKes 653 permet le rangement d'accessoires pour le vin, la conservation de friandises, par exemple de chocolats, pour les déguster avec le vin servi à la bonne température.

Wine



Hygrométrie précise

Un litre d'eau distillée peut être versé dans le bac intégré au modèle ZKes 453. Des capteurs d'humidité régulent les besoins en eau et assurent avec précision le taux d'humidité sélectionné entre 68 % et 75 %. Un indicateur visuel vous informe à temps lorsqu'il faut rajouter de l'eau.

Cigar

Le verre idéal pour chaque vin



Un bon vin nécessite un bon verre pour qu'il puisse exprimer pleinement sa qualité. Mais la forme du verre doit également refléter le caractère du vin qu'il contient. Voici les sept types de verres à vin principaux, pour une dégustation idéale.



La **traditionnelle flûte à champagne** est un verre haut et fin. La surface plus petite de la flûte permet à l'acide carbonique de monter en fines séries de bulles et de ne pas s'évaporer trop rapidement. Ceci est également très important pour les vins pétillants comme le Prosecco, dans lesquels l'acide carbonique est moins bien intégré.



Contrairement à la flûte à champagne, l'iconique **coupe à champagne** est en forme de tulipe et convient aux vins pétillants très fins, car leur finesse et leur complexité nécessitent un certain espace pour s'épanouir pleinement. Les verres de ce type ne sont généralement remplis qu'à moitié.



Le **verre à vin blanc standard** ne doit pas être trop grand pour ne pas « perdre » votre vin dans le verre. Toutefois, il doit être suffisamment grand pour permettre au bouquet de se développer. La principale caractéristique de tout verre à vin est que le haut de la coupe s'amincit légèrement. Cela intensifie l'arôme et facilite l'inclinaison du verre. Les vins blancs de qualité supérieure, en particulier ceux qui ont un corps plus riche, ne doivent pas être « confinés » dans un espace trop serré. C'est pourquoi, pour les vins de Bourgogne, par exemple, il convient d'utiliser une version légèrement plus grande du verre à vin blanc. Cette forme est également parfaite pour les rosés.

Le **verre à vin rouge standard** a également une forme de tulipe, mais il est généralement un peu plus haut, un peu plus large et a un peu plus de volume.



Le **verre traditionnellement utilisé pour les vins rouges de Bourgogne** est également appelé en France « ballon » en raison de sa forme. L'arôme subtil de cette variété de vin prend tout son sens dans ce verre. C'est également le récipient idéal pour déguster un Pinot noir allemand de qualité. Il en va de même pour les excellents vins du Piémont, à savoir le Barolo et le Barbaresco. Toutefois, ce type de verres ne doit pas être rempli à plus d'un tiers.



Le **verre à Bordeaux typique** est très haut avec une forme de tulipe. Il est idéal pour tout vin rouge de haute qualité avec une bonne concentration et une structure solide. Mais là encore, le verre ne doit pas contenir plus de 12,5 cl de vin.

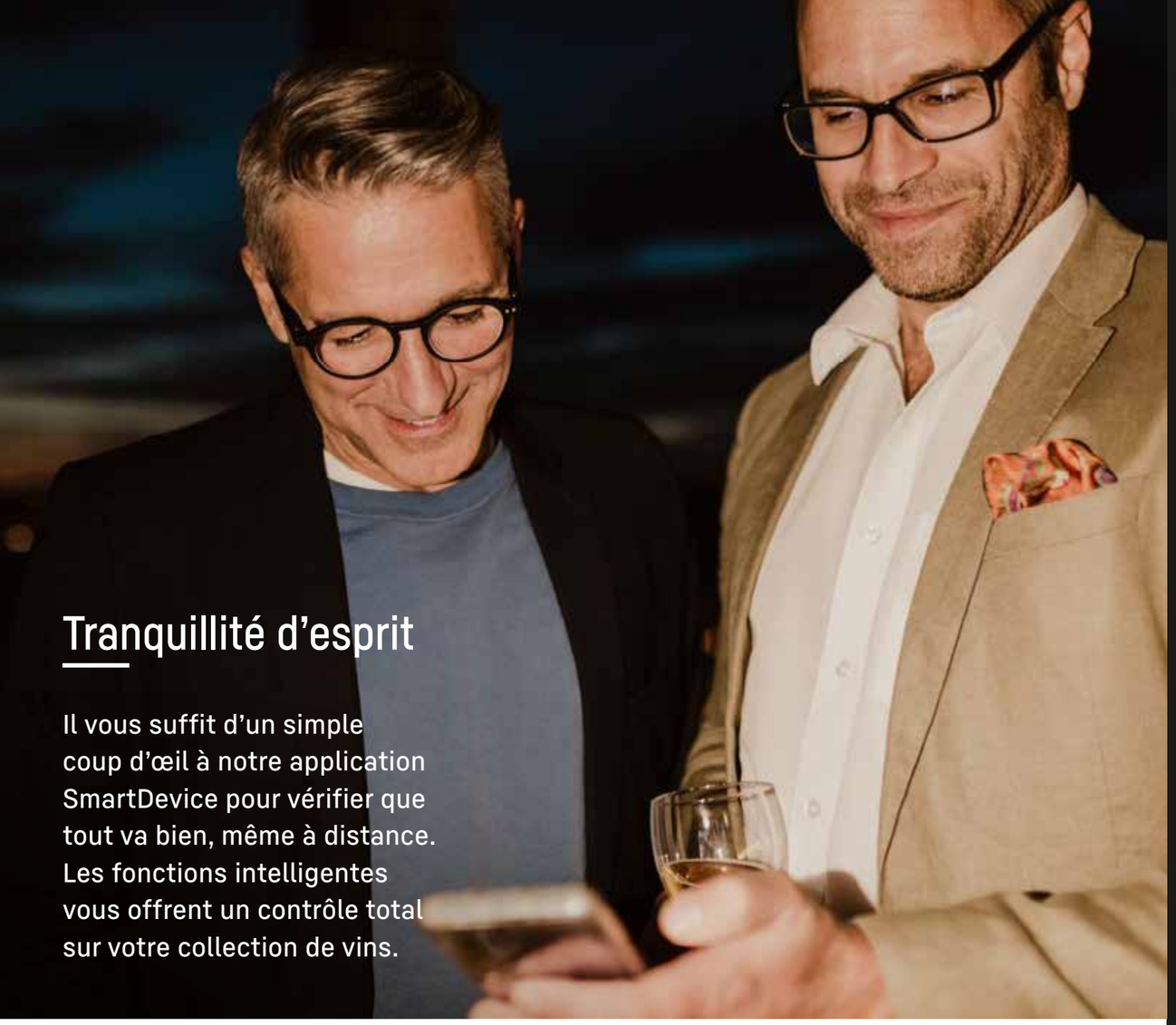
Mais comment reconnaître les verres à vin de qualité ?

Le **cristal** fin est réputé pour sa réfraction supérieure de la lumière, sa surface brillante, sa résistance et ses propriétés supérieures. Les connaisseurs en vin affirment que le cristal renforce l'arôme du vin, le rendant plus intense et plus raffiné.

Les verres à vin de qualité supérieure ont souvent une **forme fuselée** qui concentre l'arôme du vin sur le bord du verre et permet une inclinaison agréable.

Le **volume de la coupe** doit toujours correspondre à la vigueur et à la complexité du vin.

Les verres de meilleure qualité présentent un **bord proprement meulé**, sans aspérité.



Tranquillité d’esprit

Il vous suffit d’un simple coup d’œil à notre application SmartDevice pour vérifier que tout va bien, même à distance. Les fonctions intelligentes vous offrent un contrôle total sur votre collection de vins.

Mise en réseau : tout est sous contrôle

Les modèles équipés d’une SmartDeviceBox intégrée (qui peut également être installée a posteriori, selon le modèle) peuvent être incorporés de manière transparente dans un système de domotique existant. De cette façon, vous bénéficiez d’un contrôle sans effort via un assistant vocal comme Amazon Alexa et Google Assistant, et vous recevez des notifications immédiates sur votre smartphone, par exemple si la porte de la cave à vin est accidentellement restée ouverte. La SmartDeviceBox permet d’accéder à de nombreuses fonctionnalités, des réglages de base à la surveillance, en passant par le réglage de la température et le contrôle des systèmes d’éclairage, même lorsque vous êtes en déplacement. Cette technologie de pointe garantit un traitement parfait de chaque bouteille et démontre que Liebherr facilite sensiblement la vie.



Vous pouvez télécharger l’application SmartDevice ici :

Available on the App Store | GET IT ON Google Play

Découvrez comment la conservation du vin en réseau facilite le quotidien : **liebherr.be/fr/smartdevice**



En alerte dès que la porte est ouverte. Si la porte de votre cave à vin de vieillissement reste ouverte pendant plus de 60 secondes, une alarme de porte retentit. Dans nos caves à vin en pose libre, l’alarme de porte retentit et est accompagnée d’un éclairage pulsé de l’appareil.

DisplayLock | Light | Humidity | FreshAir

Gardez le contrôle

Évitez toute utilisation non autorisée de votre cave à vin de vieillissement. Activez le verrouillage de l’écran via le menu pour une sécurité fiable. Empêchez toute ouverture non autorisée avec une serrure de porte mécanique ou, sur certains modèles, une serrure de porte électronique.

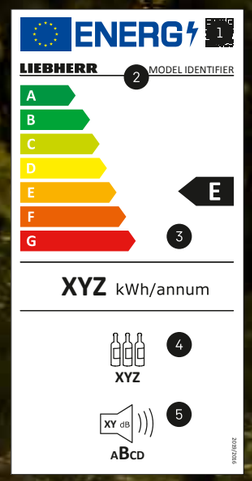
Une sécurité total

Tout comme une vraie cave à vin, une cave de vieillissement Liebherr dispose de tout ce dont vous avez besoin pour conserver des collections précieuses dans des conditions parfaites. Cependant, des dysfonctionnements peuvent survenir et susciter des inquiétudes. C’est pourquoi nos caves de vieillissement sont équipées de différentes fonctions d’alarme. En cas de problème grave, telle qu’une coupure d’électricité, vous pouvez compter sur nos appareils pour vous avertir rapidement.

Des exigences spéciales

Les caves à vin doivent répondre aux mêmes critères que les réfrigérateurs et congélateurs destinés au stockage des aliments. Toutefois, les besoins particuliers de conservation et de préparation des vins exigent des performances plus poussées. C’est pour cela que la plupart des caves à vin appartiennent à la classe énergétique G.

L’étiquette énergétique actuelle de l’UE* pour les caves à vin :



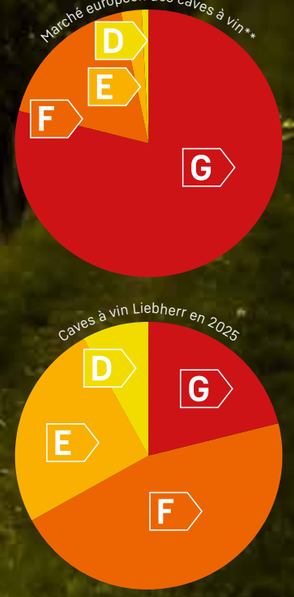
1. Code QR permettant d'identifier le produit dans la base de données européenne EPREL (European Product Database for Energy Labeling).
2. L'identifiant du modèle destiné à l'identification manuelle du produit dans la base de données EPREL de l'UE, utilisant par exemple la référence de l'article.
3. L'échelle d'efficacité allant de « A » à « G ». « G » ne concernant que les caves à vin.
4. Capacité de stockage maximum.
5. Le niveau sonore est désormais classé sur une échelle allant de « A » à « D ».

* Conformément au règlement UE 2019/20216

La meilleure efficacité énergétique

Liebherr met l’accent sur la durabilité : nos caves à vin sont parmi les plus efficaces de leur catégorie en termes de consommation énergétique. Tandis que la plupart des fabricants proposent des modèles de classe G, la majorité de nos caves à vin appartiennent déjà aux classes d’efficacité énergétique F et E. L’une d’entre elles figure même dans la classe D.

Répartition des classes énergétiques en 2025 :



** Source : EPREL 2025

Vins du Caucase

Dans les vallées luxuriantes et les collines de Géorgie se cache un secret aussi vieux que le monde : le berceau du vin.

Un voyage initiatique au cours duquel nous avons savouré d'anciennes histoires, étudié des méthodes uniques et célébré les arômes intenses qui ont fait du vin géorgien une denrée précieuse, honorée bien au-delà des frontières du pays.



« Le vin est la poésie du monde. »

Mario Soldati, 1907–1999, écrivain et réalisateur

Du vin à la légende

Des archéologues ont trouvé des preuves de la production de vin dans la civilisation géorgienne primitive datant du sixième millénaire avant J.-C. Parmi ces éléments, on trouve d'anciens récipients à vin ou encore des graines des premières vignes domestiquées. Cette découverte suggère que le berceau de la viticulture se trouve près du mont Ararat où, selon le livre de la Genèse de l'Ancien Testament, Noé se serait reposé avec son arche après la décrue et aurait planté le premier vignoble.





L'origine de la viticulture géorgienne

L'un des éléments centraux de la tradition viticole géorgienne est le « Qvevri », une méthode selon laquelle le vin est fermenté, vieilli et stocké dans des jarres en terre cuite enfouies dans le sol. Ce processus millénaire, reconnu par l'UNESCO comme un élément du patrimoine culturel immatériel, confère au vin ses arômes riches et sa complexité caractéristiques.



Un kaléidoscope d'arômes

La Géorgie compte plus de 500 variétés de vins indigènes, une diversité inégalée dans le monde. Du cépage Saperavi, caractérisé par sa couleur rouge rubis, qui produit des vins rouges puissants et profonds, au cépage aromatique Rkatsiteli, connu pour ses vins blancs frais et structurés, les vins géorgiens offrent un vaste éventail de saveurs. Cette diversité, associée à la richesse des conditions géologiques et climatiques du pays, permet aux viticulteurs de créer des vins à la qualité exceptionnelle et à l'identité unique. Chaque bouteille raconte une histoire, depuis les pentes ensoleillées du Caucase jusqu'aux vignobles familiaux traditionnels où la passion et le savoir-faire se transmettent de génération en génération.

« Le meilleur endroit pour conserver le vin est dans votre mémoire. »

Shirley Amberg

... et le deuxième meilleur endroit est une cave à vin Liebherr !

Gammes : **GrandCru et GrandCru Selection**

Caves à vin de vieillissement

Une cave à vin de vieillissement Liebherr offre des conditions idéales pour une longue maturation, similaires à celles d'une véritable cave à vin.

Plage de température	
de +5 °C à +20 °C	1 Zone



Nos caves à vin sont spécialement conçues pour accueillir un grand nombre de bouteilles à conserver et à faire vieillir, mais peuvent aussi être utilisées pour disposer d'une grande réserve de vin maintenue à température de dégustation.

La température peut être réglée avec au degrès près entre +5 °C et +20 °C.

Pour un stockage économe en énergie et sans influence extérieure, nous recommandons les modèles à porte pleine. Des modèles à porte vitrée sont également disponibles si vous souhaitez avoir une vue directe sur vos bouteilles.

Gammes : **Vinidor et Vinidor Selection**

Caves à vin de mise en température

Dans une cave à vin de mise en température Liebherr, le champagne, le vin blanc et le vin rouge sont toujours à la bonne température, prêts pour une soirée improvisée.

Plage de température	
de +5 °C à +20 °C	1 Zone
de +5 °C à +20 °C	2 Zones
de +5 °C à +20 °C	3 Zones



Nos caves à vin de mise en température disposent de jusqu'à trois zones de température indépendantes et permettent ainsi de conserver les vins rouges, les vins blancs et les champagnes chacun à température idéale.

La température de chaque zone peut être réglée au degrés près entre +5 °C et +20 °C.

Avec des zones de température de différentes tailles et des réglages flexibles, ces appareils sont parfaits pour s'adapter à chaque collection de vins.

Et comme les caves à vin de mise en température sont généralement placées directement dans la cuisine ou à l'endroit où le vin sera dégusté, leur porte en verre permet de mettre en valeur le contenu bien organisé.

	Caractéristiques	GrandCru	GrandCru Selection
Qualité	Température constante	■	■
	Plage de température réglable dans 1 zone : +5 °C à +20 °C	1	1
	Affichage permanent de la température réelle	■	■
	Triple vitrage anti-UV de sécurité (UVProtect Plus)	■	■
	Stockage sans vibrations (VibrateSafe)	■	■
	Joint de porte remplaçable	■	■
Climat optimal	Humidité réglable avec HumiditySelect	■	
	Humidité de l'air réglable grâce à HumidityControl		■
	Affichage du taux réel d'humidité de l'air		■
	Filtre FreshAir avec rappel de remplacement	■	■
Confort et flexibilité	Aide au chargement EasyFill	■	■
	Fermeture automatique de la porte	■	■
	Clayettes en bois, réglables en hauteur	■	■
	Écran : 9 langues au choix (DE/EN/FR/ES/IT/NL/CS/PL/PT)	■	■
Design et lifestyle	Plafonnier LED	■	
	Plafonnier LED (porte pleine), **LightColumn (porte vitrée)**		■
	Intérieur : matériau de la paroi arrière	Métal gris graphite	**Acier inoxydable**
	Écran tactile	■	■
	Éclairage de présentation (porte vitrée)	■	■
	Poignée barre	Noir	**Aluminium brossé**
Sécurité	TempProtect Plus	■	■
	Alarme de porte, de température et de coupure de courant	■	■
	Alarme sonore et visuelle sur l'écran, via l'éclairage et par notification push grâce à SmartDevice**	■	■
	Notification d'humidité	■	■
	Verrouillage de l'écran	■	■
	Serrure mécanique	à installer ultérieurement	**intégré**
Connectivité	SmartDevice-ready	■	
	SmartDevice (SmartDeviceBox incluse)		■
	Éclairage de présentation**	■	■
	Réglage de la température par incréments de 1 °C**	■	■
	Affichage et commande des fonctions importantes de l'appareil**	■	■

Les caractéristiques distinctives des gammes Selection sont **précisées en gras.**

*Varie selon le modèle

**Via l'application SmartDevice

Présentation des modèles GrandCru



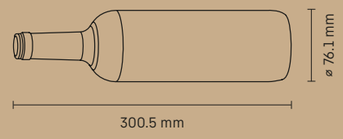
	WKv 142	WKp 142	WKv 166	WKp 166	WKv 196	WKp 196
Capacité des bouteilles	max. 141	max. 141	max. 166	max. 166	max. 196	max. 196
Nombre de zones de températures	1 zone	1 zone	1 zone	1 zone	1 zone	1 zone
Hauteur de l'appareil	125 cm[1]	125 cm[1]	148 cm[1]	148 cm[1]	165 cm[1]	165 cm[1]
Niveau sonore	38 db(A)	38 db(A)	38 db(A)	38 db(A)	38 db(A)	38 db(A)
Classe d'efficacité énergétique	E	D	F	E	F	E

Présentation des modèles GrandCru Selection



	WPbli 5031	WSbli 5031	WPbli 5231	WSbli 5231	WSbli 7731
Capacité des bouteilles	max. 196	max. 196	max. 229	max. 229	max. 324
Nombre de zones de températures	1 zone	1 zone	1 zone	1 zone	1 zone
Hauteur de l'appareil	165 cm[1]	165 cm[1]	185 cm[1]	185 cm[1]	201 cm[1]
Niveau sonore	38 db(A)	38 db(A)	38 db(A)	38 db(A)	38 db(A)
Classe d'efficacité énergétique	F	E	F	E	E

[1] +2,3 cm pour la charnière de la porte



Couleur de la porte :
___ b/bl Noir

Taille des bouteilles de Bordeaux (0,75 l)
Toutes les spécifications de capacité en termes de bouteilles sont basées sur ces dimensions.

Modèles de 60 cm de large : profondeur de l'appareil 67,5 cm
Modèles de 70/75 cm de large : profondeur de l'appareil 76,4 cm

	Caractéristiques	Vinidor	Vinidor Selection
Qualité	Température constante	■	■
	Plage de température réglable dans chaque zone : +5 °C à +20 °C	**2**	**2 ou 3 ***
	Affichage permanent de la température réelle dans chaque zone	■	■
	Triple vitrage anti-UV de sécurité (UVProtect Plus)	■	■
	Stockage sans vibrations (VibrateSafe)	■	■
	Joint de porte remplaçable	■	■
Climat optimal	Humidité réglable avec HumiditySelect	■	■
	Réservoir à eau		■
	Filtre FreshAir dans le séparateur de zones avec rappel de remplacement	■	■
Confort et flexibilité	Séparateur de zones avec clayette à bouteilles en plastique, en option avec des barres en bois FlexFit (optionnel)	■	
	Séparateur de zones avec barres en bois FlexFit		■
	Clayette de présentation	■	
	Amortissement de fermeture SoftSystem	■	■
	Clayettes en bois réglables en hauteur (clayettes en bois supplémentaires disponibles en option)	■	
	Clayettes en bois FlexFit avec mécanisme de fermeture automatique SoftTelescopic		■
	Écran : 9 ou 12 langues au choix	(DE/EN/FR/ES/IT/NL/CS/PL/PT)*	(DE/EN/FR/ES/IT/NL/CS/PL/PT/**BG/RU/ZH-CN)**
	SommelierBoard*		■
Design et lifestyle	Plafonnier LED pour chaque zone	■	
	LightTower		■
	Intérieur : matériau de la paroi arrière	SmartSteel	**BlackSteel**
	Écran tactile	Modèles SmartSteel	
	Écran tactile Touch & Swipe	Modèles BlackSteel	■
	Éclairage de présentation (porte vitrée)	■	■
	Poignée-barre en aluminium avec mécanisme d'ouverture	■	
	Poignée encastrée		■
	InteriorFit	■	■
Sécurité	TempProtect Plus	■	■
	Alarme de porte, de température et de coupure de courant	■	■
	Alarme sonore et visuelle sur l'écran, via l'éclairage et par notification push grâce à SmartDevice**	■	■
	Verrouillage de l'écran	■	■
	eDoorLock, serrure électronique		■
Connectivité	SmartDevice (SmartDeviceBox incluse)	Modèles i	■
	Éclairage de présentation**	■	■
	Réglage de la température par incréments de 1 °C**	■	■
	Affichage et commande des fonctions importantes de l'appareil**	■	■

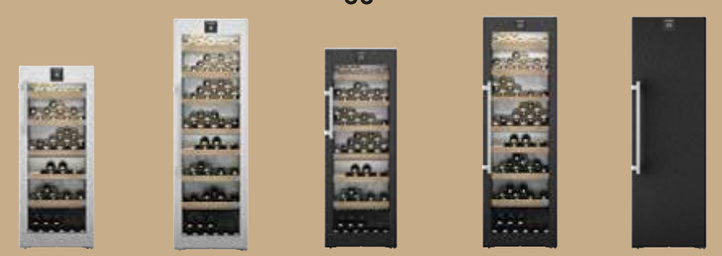
Les caractéristiques distinctives des gammes Selection sont **précisées en gras.**

*Varie selon le modèle

**Via l'application SmartDevice

Présentation des modèles Vinidor

←60→



	WPsd 4652	WPsd 5252	WPbsi 5052	WPbsi 5252	WSbsi 5252
Capacité des bouteilles	max. 107	max. 155	max. 131	max. 155	max. 155
Nombre de zones de températures	2 zones	2 zones	2 zones	2 zones	2 zones
Hauteur de l'appareil	145 cm	185 cm	165 cm	185 cm	185 cm
Niveau sonore	38 db(A)	37 db(A)	37 db(A)	37 db(A)	37 db(A)
Classe d'efficacité énergétique	F	F	F	F	E

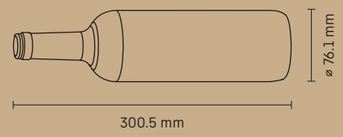
Présentation des modèles Vinidor Selection

←60→ ←70→



	WPgbi 5272	WPgbi 5273	WPgbi 5283	WPgbi 7472	WPgbi 7473	WPgbi 7483
Capacité des bouteilles	max. 106	max. 104	max. 85	max. 204	max. 182	max. 145
Nombre de zones de températures	2 zones	3 zones	3 zones	2 zones	3 zones	3 zones
Hauteur de l'appareil	185 cm	185 cm	185 cm	200 cm	200 cm	200 cm
Niveau sonore	35 db(A)	35 db(A)	35 db(A)	35 db(A)	35 db(A)	35 db(A)
Classe d'efficacité énergétique	F	F	F	F	F	F

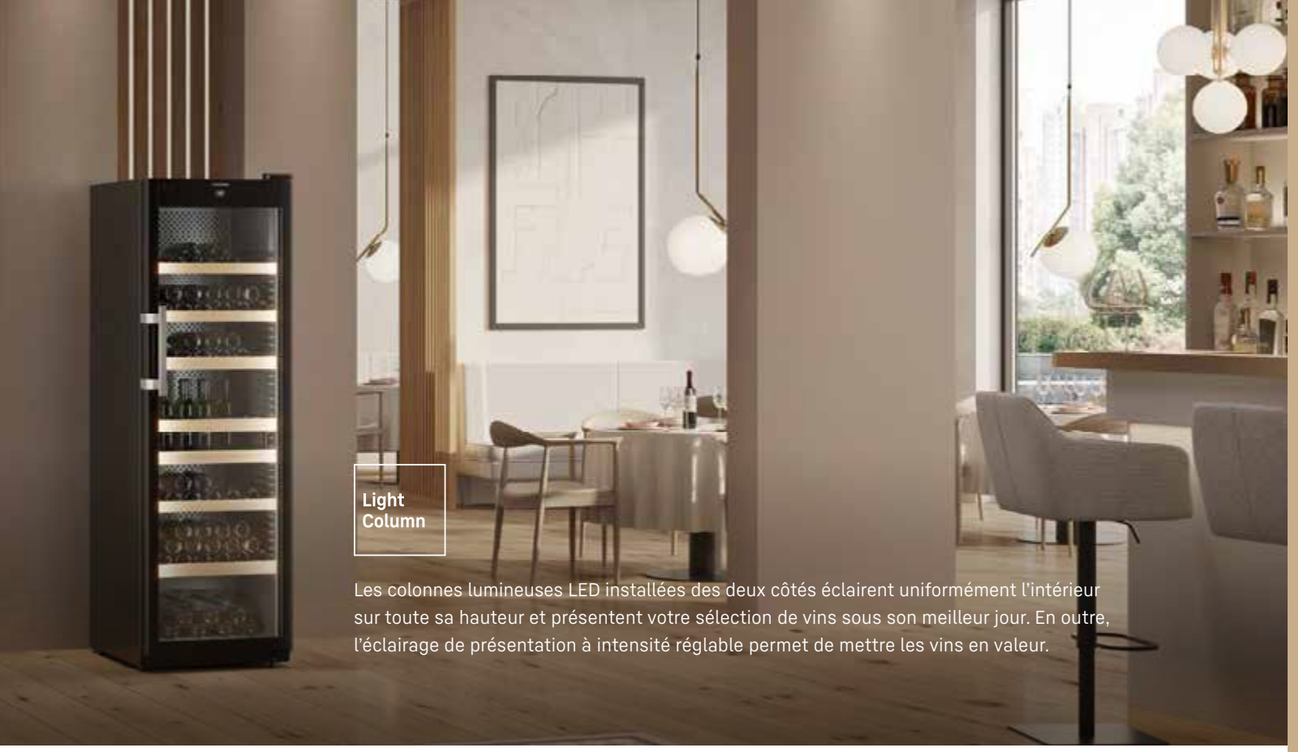
Matériau de la porte :
- ___ es Acier inoxydable
- ___ sd Porte SmartSteel
- ___ bs BlackSteel
- ___ gb Verre noir



Taille des bouteilles de Bordeaux (0,75 l)
Toutes les spécifications de capacité en termes de bouteilles sont basées sur ces dimensions.

Grâce à la technologie innovante BluPerformance, la ventilation active de nos caves à vin de mise en température pose libre est entièrement intégrée dans le socle de l'appareil. Ainsi, à taille égale, les appareils ont une capacité de stockage nettement supérieure, une efficacité énergétique accrue grâce à une meilleure ventilation et sont nettement plus silencieux. Ils peuvent de plus être parfaitement enchâssé sans réduction de performance.

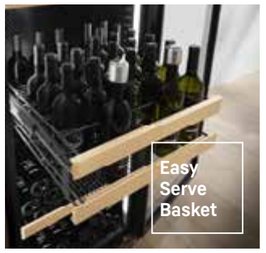
Modèles de 60 cm de large : profondeur de l'appareil 67,5 cm
Modèles de 70/75 cm de large : profondeur de l'appareil 76,4 cm



Les colonnes lumineuses LED installées des deux côtés éclairent uniformément l'intérieur sur toute sa hauteur et présentent votre sélection de vins sous son meilleur jour. En outre, l'éclairage de présentation à intensité réglable permet de mettre les vins en valeur.

Perfection. La gamme des professionnels.

Les caves à vin de service Liebherr sont spécialement optimisées pour une utilisation professionnelle dans l'hôtellerie, la restauration et le service traiteur.



Idéal pour le service

Pour un service d'exception, chaque mouvement doit être le bon. Le panier EasyServe coulisse doucement à hauteur de travail et offre une bonne vue et un accès facile aux vins.



Robustes et flexibles

Les clayettes métalliques robustes à frontons en bois de hêtre peuvent être déplacées selon les besoins pour un rangement flexible de toutes les variétés de vin. Les entretoises assurent un maintien stable et le métal, grâce à son revêtement, est extrêmement facile à nettoyer.



La sécurité avant tout

eDoorLock permet d'éviter toute utilisation non autorisée. Le verrouillage de porte peut être déverrouillé à l'aide d'un code PIN. Pour encore plus de sécurité, l'application SmartDevice vous informe à tout moment, où que vous soyez, si la porte est ouverte ou fermée.



Refroidissement accéléré

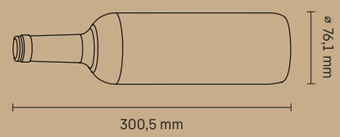
PowerChill refroidit très rapidement et automatiquement les bouteilles fraîchement entreposées. Même durant les journées très chargées où vous ouvrez la porte à de nombreuses reprises, l'appareil se règle de manière autonome sur la température de service idéale et repasse automatiquement en mode économie d'énergie.

Caractéristiques de la gamme Perfection

Qualité	Plage de température réglable dans 1 zone : +5 °C à +20 °C
	Affichage permanent de la température réelle
	Triple vitrage anti-UV de sécurité (UVProtect Plus)
	Stockage sans vibrations (VibrateSafe)
	Capacité maximale grâce à un stockage des bouteilles col à col
	Joint de porte remplaçable
Climat optimal	Humidité de l'air réglable grâce à HumiditySelect
	Filtre FreshAir avec rappel de remplacement
	Réglage de la température par incréments de 1 °C
Confort et flexibilité	**Panier EasyServe**
	PowerChill
	Aide au chargement EasyFill
	Fermeture automatique de la porte
	Clayettes métalliques réglables en hauteur avec façade en bois
	Affichage avec 12 langues au choix (DE/EN/FR/ES/IT/NL/CS/PL/PT/BG/RU/ZH)
Design et lifestyle	Éclairage LightColumn, des deux côtés
	Panneau arrière en acier inoxydable
	Écran tactile Touch & Swipe
	Éclairage de présentation
	Fine poignée en aluminium brossé équipée d'un mécanisme d'ouverture intégré
Sécurité	TempProtect Plus
	Alarme de porte, de température et de coupure de courant
	Alarme émise à l'aide de signaux visuels et sonores sur l'écran, par une lumière pulsée et par des messages push avec SmartDevice*
	Verrouillage de l'écran
	eDoorLock
Connectivité*	SmartDevice (SmartDeviceBox incluse)
	Éclairage de présentation**
	Réglage de la température par incréments de 1 °C**
	Affichage et commande des fonctions importantes de l'appareil**

Les caracteristiques distinctives des la gamme Perfection sont **precisees en gras**.

*Varie selon le modèle **Via l'application SmartDevice



Couleur de la porte :
___ b/bl Noir

Taille des bouteilles de Bordeaux (0,75 l)
Toutes les spécifications de capacité en termes de bouteilles sont basées sur ces dimensions.

Présentation des modèles

←60→



WFbli 5041

Capacité des bouteilles	max. 158
Nombre de zones de températures	1 zone
Hauteur de l'appareil	165 cm
Niveau sonore	38 db(A)
Classe d'efficacité énergétique	F



WFbli 5241

Capacité des bouteilles	max. 188
Nombre de zones de températures	1 zone
Hauteur de l'appareil	185 cm [1]
Niveau sonore	38 db(A)
Classe d'efficacité énergétique	F

←70→



WFbli 7741

Capacité des bouteilles	max. 284
Nombre de zones de températures	1 zone
Hauteur de l'appareil	201 cm [1]
Niveau sonore	38 db(A)
Classe d'efficacité énergétique	E

Profondeur de l'appareil de 76,4 cm
[1] +2,3 cm pour la charnière de la porte

Caves à vin de mise en température encastrables

	Caractéristiques standard	Caves à vin de vieillissement GrandCru	Caves à vin de mise en température Vinidor
Qualité	Température constante	■	■
	Plage de température réglable dans 1 zone : +5 °C à +20 °C	1	2
	Affichage permanent de la température réelle	■	■
	Double vitrage anti-UV de sécurité (UVProtect Plus)	■	■
	Stockage sans vibrations (VibrateSafe)	■	■
	Joint de porte remplaçable	■	■
Climat optimal	Humidité réglable avec HumiditySelect	■	■
	Filtre FreshAir	■	■
	Clayettes en bois sur plusieurs rails télescopiques	■	■
Confort et flexibilité	Séparateur de zones avec clayette à bouteilles en plastique		■
	Clayette de présentation		■
	Amortissement de fermeture SoftSystem	■	■
Design et lifestyle	Plafonnier LED, pouvant être allumé en permanence, avec variateur de lumière ou avec colonne d'éclairage des deux côtés	■*	
	Plafonnier LED pour chaque zone, pouvant être allumé en permanence et réglable en intensité		■
	Paroi arrière BlackSteel		■
	Écran tactile	■	■
	Aucune poignée nécessaire grâce à la technologie TipOpen	■*	■
	Intégrable dans le mobilier		■*
Sécurité	TempProtect	■	■
	Alarme de porte, de température et de coupure de courant	■	■
	Alarme sonore et visuelle sur l'écran	■	■

*Varie selon le modèle

Présentation du modèle encastrable GrandCru

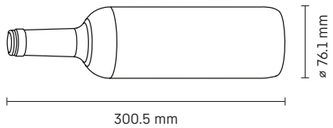






	WKEgb 582	WKEes 553
Capacité des bouteilles	max. 18	max. 18
Nombre de zones de températures	1 Zone	1 Zone
Niveau sonore	32 db(A)	32 db(A)
Classe d'efficacité énergétique	G	G
Porte/façade	TipOpen	Poignée encastrée

Matériau de la porte :
___ es Acier inoxydable
___ gb Verre noir
___ df Habillage personnalisable

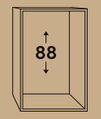


Taille des bouteilles de Bordeaux (0,75 l)
Toutes les spécifications de capacité en termes de bouteilles sont basées sur ces dimensions.


EWTdf 3553 Vinidor

Caves à vin de mise en température encastrables

Présentation des modèles encastrables Vinidor







	EWTgb 1683	EWTdf 1653
Capacité des bouteilles	max. 33	max. 30
Nombre de zones de températures	2 zones	2 zones
Niveau sonore	32 db(A)	32 db(A)
Classe d'efficacité énergétique	G	G







	EWTgb 2383	EWTdf 2353
Capacité des bouteilles	max. 51	max. 48
Nombre de zones de températures	2 zones	2 zones
Niveau sonore	31 db(A)	32 db(A)
Classe d'efficacité énergétique	G	G







	EWTgb 3583	EWTdf 3553
Capacité des bouteilles	max. 83	max. 80
Nombre de zones de températures	2 zones	2 zones
Niveau sonore	32 db(A)	32 db(A)
Classe d'efficacité énergétique	G	G

Caves à vin de mise en température encastrables sous plan
Caractéristiques standard de la gamme

	Vinidor	Vinidor Selection
Qualité	Température constante	Température constante
	Plage de température réglable dans une ou deux zones : +5 °C à +20 °C	Plage de température réglable dans une ou deux zones : +5 °C à +20 °C
	Affichage permanent de la température réelle dans chaque zone	Affichage permanent de la température réelle dans chaque zone
	Triple vitrage anti-UV de sécurité (UVProtect Plus)	Triple vitrage anti-UV de sécurité (UVProtect Plus)
	Stockage sans vibrations (VibrateSafe)	Stockage sans vibrations (VibrateSafe)
	Joint de porte remplaçable	Joint de porte remplaçable
	Quatre pieds réglables en hauteur	Quatre pieds réglables en hauteur
Climat optimal	Humidité réglable avec HumiditySelect	Humidité réglable avec HumiditySelect
	Filtre FreshAir dans le séparateur de zones ou la paroi avec rappel de remplacement	Filtre FreshAir dans chaque séparateur de zones ou paroi avec rappel de remplacement
	Réglage de la température par incréments de 1 °C	Réglage de la température par incréments de 1 °C
Confort et flexibilité	Séparateur de zones avec empreinte porte-bouteilles ABS	Séparateur de zones avec empreinte porte-bouteilles ABS
	Amortissement de fermeture SoftSystem	Amortissement de fermeture SoftSystem
	Clayettes métalliques avec façade en bois et mécanisme de fermeture automatique SoftTelescopic	**Clayettes en bois FlexFit** avec mécanisme de fermeture automatique SoftTelescopic
	Clayette-tiroir en bas pour une disposition horizontale	Clayette-tiroir en bas pour une disposition horizontale **avec mécanisme de fermeture automatique SoftTelescopic**
	Quatre range-bouteilles dans les modèles à une seule zone	Quatre range-bouteilles dans les modèles à une seule zone
	Écran : 9 langues au choix (DE/EN/FR/ES/IT/NL/CS/PL/PT)	Écran : 12 langues au choix (DE/EN/FR/ES/IT/NL/CS/PL/PT/**BG/RU/ZH-CN**)
Design et art de vivre	Plafonnier LED	**LightTower***
	Écran tactile	**Écran tactile Touch & Swipe**
	Éclairage de présentation	Éclairage de présentation
	GlassBlack : porte avec poignée encastrée horizontale	Peut être équipée d'une façade de meuble ou d'une porte GlassBlack, TipOpen*
	Faible niveau sonore 34 dB(A)	Faible niveau sonore 32 dB(A)*
Sécurité	TempProtect Plus	TempProtect Plus
	Alarme de porte, de température et de coupure de courant	Alarme de porte, de température et de coupure de courant
	Alarme sonore et visuelle sur l'écran, via l'éclairage et par notification push grâce à SmartDevice**	Alarme sonore et visuelle sur l'écran, via l'éclairage et par notification push grâce à SmartDevice**
	Verrouillage de l'écran	Verrouillage de l'écran
	Serrure de porte mécanique*	Serrure de porte mécanique*
Connectivité* (SmartDeviceBox)	Installation ultérieure possible	**Intégrée (modèles i)**
	Éclairage de présentation**	Éclairage de présentation**
	Réglage de la température par incréments de 1 °C**	Réglage de la température par incréments de 1 °C**
	Affichage et commande des fonctions importantes de l'appareil**	Affichage et commande des fonctions importantes de l'appareil**

*Varie selon le modèle

**Via l'application SmartDevice

Présentation des modèles encastrables sous plan Vinidor

DESIGN AWARD 2025







	UWgb 3631	UWgb 3632
Capacité des bouteilles	max. 44 [1]	max. 32
Nombre de zones de températures	1 zone	2 zones
Classe d'efficacité énergétique	F	F
Porte/façade	Glassblack/poignée encastrée	Glassblack/poignée encastrée



UWpri 3662 Vinidor Selection

Présentation des modèles encastrables sous plan Vinidor Selection

DESIGN AWARD 2025









	UWpri 3661	UWpri 3662	UWgbi 3682
Capacité des bouteilles	max. 44 [1]	max. 32	max. 32
Nombre de zones de températures	1 zone	2 zones	2 zones
Classe d'efficacité énergétique	F	F	E
Porte/façade	Peut être équipée d'une façade de meuble	Peut être équipée d'une façade de meuble	GlassBlack/TipOpen

Présentation des modèles encastrables sous plan Vinidor Selection

DESIGN AWARD 2025









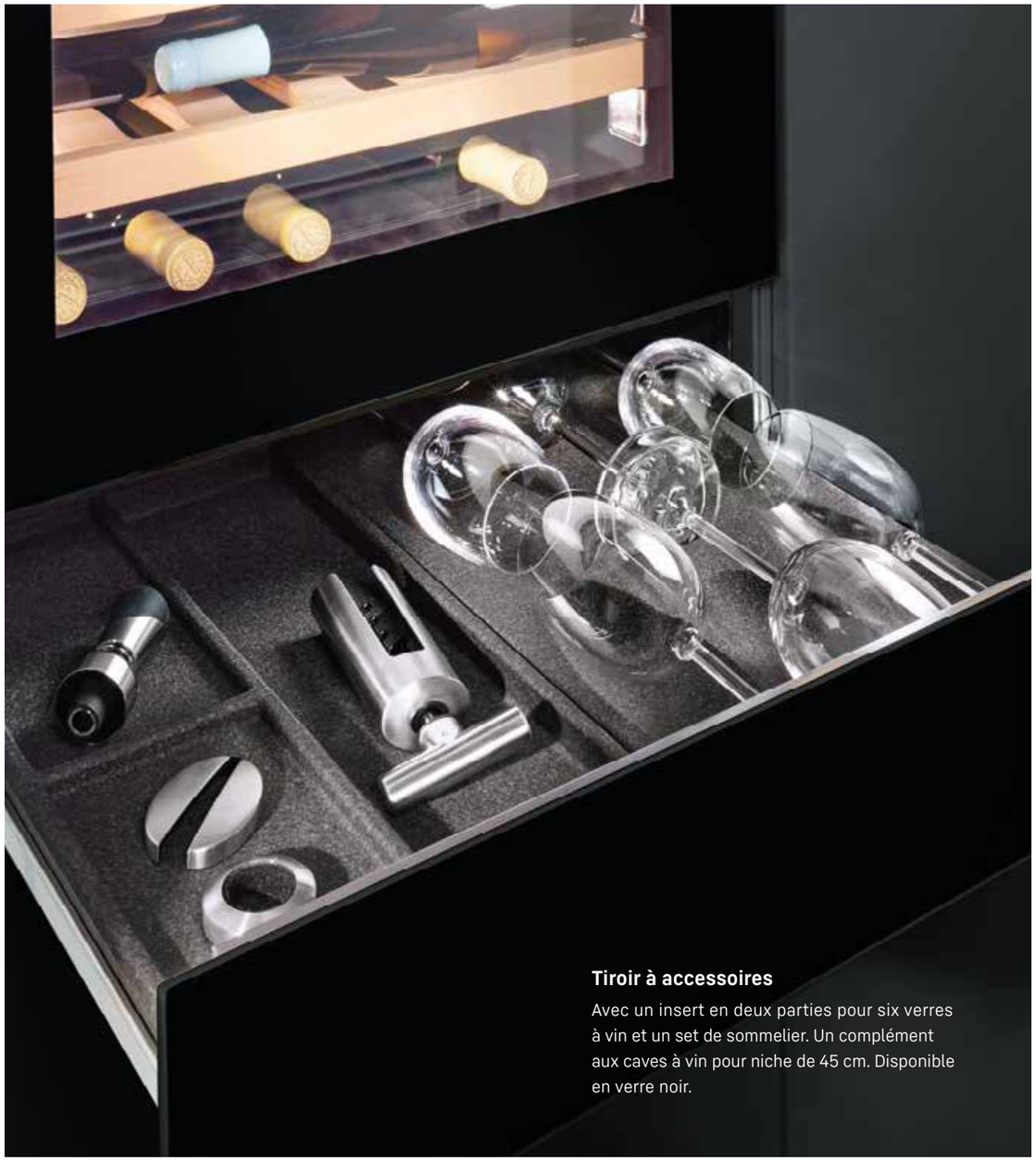


	UWpri 3761	UWpri 3762	UWpri 3782	UWgbi 3782
Capacité des bouteilles	max. 44 [1]	max. 38	max. 38	max. 38
Nombre de zones de températures	1 zone	2 zones	2 zones	2 zones
Classe d'efficacité énergétique	F	F	F	E
Porte/façade	Peut être équipée d'une façade de meuble	Peut être équipée d'une façade de meuble	Peut être équipée d'une façade de meuble/de TipOpen	GlassBlack/TipOpen

[1] En cas d'utilisation de quatre range-bouteilles

Vous avez d’autres souhaits ?

Les besoins des utilisateurs de caves à vin sont aussi variés que leurs goûts en matière de vin. Nous proposons tout une gamme d’accessoires de façon à répondre à vos besoins personnels.



Tiroir à accessoires

Avec un insert en deux parties pour six verres à vin et un set de sommelier. Un complément aux caves à vin pour niche de 45 cm. Disponible en verre noir.



Systèmes d’organisation

Personnalisez votre cave à vin : les accessoires permettant de trier clairement les bouteilles comprennent des clayettes de présentation, des supports à bouteilles et des clayettes supplémentaires. Des systèmes d’étiquetage vous donnent une bonne vue d’ensemble de vos stocks de vin.



Un montage précis – un aspect parfait

Les kits d’assemblage, les cadres et façades en acier inoxydable avec poignées assorties ne sont que quelques-uns des nombreux accessoires permettant une intégration parfaite et entièrement personnalisée de la cave à vin.



Accessoires et produits d’entretien

Pour une qualité d’air optimale, les filtres à charbon actif FreshAir de nos caves à vin doivent être remplacés régulièrement. Les produits d’entretien compatibles avec les appareils et matériaux Liebherr facilitent le nettoyage et préservent leur remarquable aspect.

Vous trouverez d’autres idées d’accessoires en ligne dans la boutique Liebherr **liebherrwebshop.be/fr** ou chez votre revendeur Liebherr.

Restons en contact

Demandez à votre revendeur Liebherr notre catalogue pour nos modèles pose libre et encastrables. Tous les catalogues peuvent être téléchargés sur **liebherr.be**

Application SmartDevice : votre assistant intelligent vous aide à utiliser confortablement tous les appareils Liebherr, vous envoie des messages d'état importants et offre de nombreux autres services pour votre appareil Liebherr.

Vous pouvez télécharger ici nos applications.



Notre gamme complète de produits de conservation et une liste de revendeurs spécialisés Liebherr sont disponibles sur le site : **liebherr.be**

Vin

1 Zone — Avec une seule température constante, réglable entre +5 °C et +20 °C.

2 Zones — Avec deux zones de température, réglables séparément et de façon précise entre +5 °C et +20 °C.

3 Zones — Avec trois zones de température, réglables séparément et de façon précise entre +5 °C et +20 °C.

Temp Protect Plus — Deux capteurs mesurent en permanence la température à l'intérieur de la cave à vin. Une notification est envoyée en cas de changement critique.*

Power Chill — Les bouteilles fraîchement entreposées sont portées rapidement et automatiquement à la température de service idéale.

Humidity Control — Le taux d'humidité peut être réglé avec précision entre 50 % et 80 % HR par pas de 5 %**.

Humidity Select — L'humidité peut être réglée sur deux niveaux : standard ou élevé.

Fresh Air — Afin que les vins gardent tout leur bouquet, un filtre à charbon actif retient efficacement tous les types d'odeurs.

UV Protect — Double protection : une porte en verre teinté avec une couche de traitement métallique déposée sous vide garantit une protection efficace contre la lumière du soleil.

UV Protect Plus — Triple protection : une porte en verre teinté avec double couche de traitement métallique déposée sous vide garantit une protection très efficace contre la lumière du soleil.

Vibrate Safe — Le circuit de froid entièrement isolé des vibrations permet au vin de vieillir sans perturbations.

Sommelier Board — Pour une présentation élégante et pour décanter vos vins : tablette en bois avec présentoir à bouteilles en acier inoxydable, boîte en bois pour les ustensiles de décantation et espace pour pré-tempérer les verres à vin.

Design

Steel Interior — Le panneau arrière en métal de haute qualité n'est pas seulement un élément de design attrayant, il assure une circulation homogène de l'air.

Light Column — Une colonne lumineuse LED éclaire uniformément l'intérieur de haut en bas. Colonne lumineuse d'un ou des deux côtés, en fonction de la série.

Presentation Light — Un éclairage qui met bien en valeur votre collection de vins, même lorsque la porte vitrée est fermée. Il est possible de régler la luminosité sur l'écran.*

Light Tower — Découvrez la magie de l'éclairage dans nos appareils à porte vitrée. Deux colonnes verticales LED illuminent vos bouteilles comme des œuvres d'art. À vous de choisir l'intensité.

Confort et flexibilité

Soft System — Fermeture très douce de la porte, même à pleine charge, de façon automatique lorsque l'angle d'ouverture est inférieur à 30 °.

Telescopic Rails — Tiroirs glissant en douceur sur des rails télescopiques pour une ouverture et une fermeture confortables et un retrait facile.

Soft-Telescopic Rails — Clayettes en bois sur rails télescopiques entièrement rétractables et dotés de mécanismes de fermeture automatique et d'arrêt en douceur pour plus de commodité.

Touch & Swipe-Display — Fonctionnement intuitif du réfrigérateur – en touchant et en balayant simplement l'écran du doigt.

Touch-Display — L'écran tactile clair permet de commander facilement votre appareil Liebherr d'une simple pression du doigt.

eDoor Lock — La serrure électronique de la porte évite toute utilisation non autorisée de la cave à vin et ne peut être déverrouillée qu'à l'aide du bon code PIN.*

Tip Open — Sur simple pression, la porte vitrée s'ouvre de 7 cm, ce qui facilite l'accès à l'appareil et son ouverture complète.

Self Closing Door — Lorsqu'elle est ouverte de moins de 90 °, la porte de la cave à vin se referme d'elle-même en douceur.

Easy Fill — Aide au chargement pour un remplissage facile de la cave à vin. Au-delà d'un angle de 90 °, la porte reste ouverte.

Presentation Board — Met en valeur les grands vins et présente les bouteilles déjà ouvertes.

Easy Serve Basket — Le panier à bouteilles pour un rangement clair et un accès facile.

Connectivité

Smart Device — La SmartDeviceBox incluse vous permet de commander l'appareil et d'utiliser des services supplémentaires par le biais d'ordinateurs et de mobiles.

Smart Device ready — La SmartDeviceBox peut être installée a posteriori pour vous permettre de commander l'appareil et d'utiliser des services supplémentaires par le biais d'ordinateurs et de mobiles. Disponible en accessoire.

Modèles particuliers

Cigar — Fonctions innovantes et climat parfait pour vos cigares de qualité.

*Utilisation possible également avec SmartDevice/ application Smart.

**Dans les environnements domestiques très secs ou froids comme les caves, nous conseillons d'apporter une aide supplémentaire au système en lui ajoutant le réservoir d'eau sur mesure qui fait partie de notre gamme d'accessoires.

liebherr.be



IRBbsci 5170 △ Gamme Peak | EWTgb 3583 Vinidor

Les produits et les finitions sont mis en scène à des fins publicitaires. Sous réserve de modifications techniques.
Les couleurs peuvent varier en fonction du support utilisé. Les modèles présentés ne sont pas disponibles dans tous les pays.
Imprimé en Allemagne par Holzer Druck und Medien. 04.25 / FR-BE

FSC
www.fsc.org
MIX
Paper | Supporting responsible forestry
FSC® C051146