

## Technologie

Nos caves de mise en température disposent de plusieurs zones réglables séparément au degré près, pour amener à la température idéale de dégustation, en même temps le Champagne, le vin blanc et le vin rouge.



## Design

En pose libre ou encastrables, nos caves osent se montrer. Et font le maximum pour mettre vos bouteilles en valeur : larges vitres anti UV, clayettes en cerisier inclinables, galerie d'éclairage led, ...



## La série Vinidor au sommet

Un seul appareil pour assurer le vieillissement et la mise en température du vin. Fonctionnalités haut de gamme avec réglage séparé de deux à trois zones de température.



*En cave, mais plus  
forcément à la cave.*

Le vin est une œuvre d'art fragile. Sensible à la température, à la lumière, à l'humidité, aux vibrations, à la qualité de l'air. Est-ce une raison pour le garder caché ?

Pour vos meilleurs crus, Liebherr a développé des technologies particulièrement raffinées, tant pour le vieillissement que pour la mise en température avant la dégustation.

Découvrez-les chez votre conseiller Liebherr et redécouvrez vos grands vins.

**LIEBHERR**

Votre vin mérite un Liebherr



Information et revendeurs sur [www.liebherr.be](http://www.liebherr.be) ou 02/456 00 39