

Der sechs Flaschen fassende Weinkühlschrank MyFridge MF-6W von Waeco ist sowohl für 12-Volt-DC wie auch für 100- bis 240-Volt-AC-Betrieb ausgelegt und kann nahezu an jedem Ort der Welt eingesetzt werden.



Richtig lagern und temperieren

Gabriele Lindermann

Damit aus einem guten Tropfen im Laufe der Jahre auch ein edler Tropfen wird, braucht Wein die richtigen Lagerbedingungen. Aber auch für den spontanen Trinkgenuss sollten stets richtig temperierte Flaschen bereit stehen.

Besondere Bedeutung kommt der richtigen Temperatur des Weines zu. So entfaltet sich der Charakter eines edlen Tropfens am besten, wenn die Temperatur während der Reifezeit möglichst konstant bleibt. Für Langzeitlagerung lassen sich die Innentemperaturen der Weinschränke auf einen konstant einheitlichen Wert zwischen 5°C und 22°C einstellen. Empfohlen werden Lagertemperaturen zwischen 10°C und 14°C. Die präzise Einhaltung der eingestellten Temperaturen wird durch Thermostate gesichert, die dazu einen Wärme-Kältekreislauf steuern. Sensoren wachen mit +/- 1°C Genauigkeit bei Außentemperaturen zwischen 0° und +35°C über das eingestellte Klima.

Mit Aktivkohlefilter und Umluftkühlung gewährleisten diese Geräte eine

gleich bleibend hohe Luftqualität während des Reifeprozesses. Speziell entwickelte Kompressoren sorgen zudem für eine besonders ruhige Lagerung. Auch der optimalen Luftfeuchtigkeit kommt eine besondere Bedeutung zu.

Für optimale Trinktemperatur

Neben der richtigen Langzeit-Lagerung von Wein ist es für den Weinliebhaber ebenso wichtig, die bevorzugten Weine in optimaler Trinktemperatur vorrätig zu halten. Ein guter Grund, sich für einen Weintemperierschrank zu entscheiden. Diese Schränke sind mit unterschiedlichen Temperaturzonen ausgestattet, in denen die Getränke auf die jeweils richtige Trinktemperatur gebracht werden. Je nach Gerät stehen bis zu fünf Temperaturzonen zur Ver-



Foto: Waeco

en

fügung: Beispielsweise 5°C bis 7°C für Champagner, Sekt, Prosecco, 7°C bis 9°C für trockene und kräftige edelsüße Weißweine, 10°C bis 12°C für Roséweine und leichte edelsüße Weißweine, 13°C bis 15°C für leichte Rotweine und 16°C für kräftige Rotweine.

Um UV-Strahlung von den Weinflaschen fern zu halten, verzichten die Hersteller in der Regel auf eine Innenbeleuchtung bzw. machen sie separat zuschaltbar. Ein Etikettenhaltesystem auf den Regalen ermöglicht eine Identifizierung des Weines. Bei Geräten mit Glastüren wird lichtundurchlässiges Sicherheitsglas verwendet.

Gut ausgestattet

Weinschränke gibt es in unterschiedlichen Ausführungen. Von optisch

schlichten Standgeräten über Einbaugeräte oder dem kompakten Unterbaumodell für die Küchenzeile bis zum repräsentativen Standgerät in edler Umhüllung ist alles vertreten. Dabei kann zwischen Geräten mit Volltür oder lichtundurchlässiger Isolierglastür gewählt werden. Die Innenausstattung bietet höhenverstellbare, hochbelastbare Flaschenborde in schlichter Gitteroptik ebenso wie in Echtholzausführung für vibrationsarme Lagerung. Leisten für die Etikettenaufnahme erleichtern den Überblick über die eingelagerten Weine.

Zur technischen Ausstattung der Geräte gehört in der Regel ein außen liegendes Bedienbord mit Temperaturanzeige. Integrierte Tonwarner geben akustisch Signal, falls die Innentemperatur ungewollt ansteigt oder die Tür über einen längeren Zeitraum geöffnet ist. Ebenso lassen sich bei einigen Geräten die Türen abschließen und/oder sind mit Kindersicherungen versehen.

Fügt sich harmonisch ein

Als elegantes Standgerät präsentiert sich der Weintemperierschrank KWT 4974 SG ed von Miele. Mit seiner durchgängigen Glasfront und der akzentuierten Beleuchtung wird dieser Weinschrank aus Edelstahl zum Designobjekt. Das 184 Zentimeter hohe Gerät verfügt über drei Temperaturzonen, die unabhängig voneinander regulierbar und kältetechnisch voneinander isoliert sind. Jede der drei Temperaturzonen kann individuell und gradgenau zwischen 3°C und 20°C eingestellt werden. Die Temperatur ist von außen ablesbar. Die Steuerung lässt sich gegenüber unbefugte Eingriffe leicht sperren. Und wer seinen Vorrat an edlen Tropfen zwar zeigen, aber nicht berühren lassen möchte, schließt den Weinschrank einfach durch ein verstecktes Schloss ab.

Zur stilvollen Auswahl bei der privaten Weinprobe lassen sich die Roste aus Akazienholz auf Teleskopschienen herausziehen – bis zu 33 Zentimeter weit, so dass auch größere und rückwärts gelagerte Flaschen leicht entnommen werden können. Die drei Temperaturzonen sind unterschiedlich groß, um den persönlichen Vorlieben Rechnung zu tragen: 36 Flaschen oben, 45 im



Foto: Siemens

Die Siemens vinoThek KS 38WA40 bietet mit einer weiteren Ablagefläche aus transparentem Sicherheitsglas Platz für ausgesuchte Delikatessen.



Foto: Miele



Foto: AEG

AEG bringt mit seinem exklusiven Weinklimaschrank Santo W 988 20-4i den Weinkeller direkt in die Küche.

Mit seiner durchgängigen Glasfront und der akzentuierten Beleuchtung wird der Weintemperierschrank KWT 4974 SG von Miele zum Designobjekt.



Foto: Liebherr

Die handgefertigten Borde der Vinidor-Weinschränke aus naturbelas-senem Holz sind auf die sichere Lage-rung von Bor-deaux-Flaschen abgestimmt.



Foto: Liebherr

Die Weintemperierschränke der Vinidor-Reihe von Liebherr gibt es mit zwei bzw. drei Weinsafes, in denen Rot- und Weißweine gleichzeitig und in jeweils optimaler Genuss-temperatur gelagert werden können.

Beim Weintem-perierschrank SW 180 von Dometic kann die variable Aufteilung mit höhen-verstellbarem Trennboden und weiteren 13 Gleitregalen leicht verändert werden.



Foto: Dometic

mittleren Fach und 62 im unteren Be-reich gilt es zu verteilen. So können bis zu 143 Bordeaux-Flaschen à 0,75 Liter gleichzeitig tem-periert werden. Im Weintemperier-schrank herrscht eine konstant hohe Luft-feuchtigkeit, die das Austrocknen der Korke verhindert. In jeder Lager-zone wälzt ein Ventilator die Luft um und sorgt zusammen mit Aktivkohlefiltern für ein ideales Kli-ma, das störende Gerüche ausschließt. Ausgeschlossen werden auch schäd-liche UV-Strahlen, die LED-Beleuch-tung ist absolut unschädlich für den gelagerten Wein.

Auch für Delikatessen

Die Siemens vinoThek KS 38WA40 in geradlinigem Design mit Vollglastür im Edelstahlrahmen passt sich jedem Ambiente an. Innovative Technik er-möglicht es, im selben Innenraum zwei verschiedene Temperaturzonen ein-zurichten. Sie sind stufenlos von 5°C bis 22°C regulierbar. Über deren exakte Gradzahl informieren zusätzlich zwei

digitale Thermometer, die variabel an den Aluminumeinfassungen der Ab-stellflächen anzubringen sind.

Beste klimatische Vor-aussetzungen schafft zudem ein Aktivkoh-lefilter, der Fremdgerüchen, die mit der Außenluft ins Innere gelangen könnten, den Eintritt verwehrt.

Um die Etiketten dem Ken-nerblick darzubieten, können ein-zelne der sieben Ablageflächen in der Höhe verstellt oder schräg gestellt werden. Zudem ist es möglich, be-reits geöffnete Flaschen in konstant bleibender Serviertemperatur bereit-zustellen – sicher gehalten durch die transparenten Flaschenablagen. Dass diese in zwei verschiedenen Tiefen angeboten werden, schafft Raum für Dekantierkaraffen und stehende Fla-schen. Eine weitere Ablagefläche aus transparentem Sicherheitsglas bietet sich an, um ausgesuchte Delikatessen bei der Hand zu haben: Melone zum alten Portwein, Kaviar zu einem kör-perreichen Champagner oder Leberpastete zum Pomerol.



e INFORMATION

Im Flaschenkühler optimal temperiert und stilvoll serviert



Fotos: Waeco

Kein herkömmlicher Weinküh-ler, sondern ein Serviergerät: Der Weinflaschenkühler

MyFridge MF-1W von Waeco hält Weinflaschen den

ganzen Abend auf optimaler Trinktem-peratur. Leichte Weiße, Sekt und Champagner bleiben am Tisch nen ihr Bukett kalt serviert werden. Die fach per Knopf-5°C und 20°C Wein gerecht.



schön kühl, gehaltvolle Rote kön-voll entfalten, weil sie weder zu noch im Laufe des Essens zu warm gewünschte Temperatur wird ein-druck eingestellt. Sie ist zwischen stufenlos wählbar und wird damit jedem

Auch in punkto Design bleiben keine Wünsche offen. Das Kühlgerät präsentiert sich mit seinen sanften Rundungen in mattem silber-blauem Outfit. Kein Kabel stört die Tischdekoration, denn der Weinflaschenkühler kann mit dem integrierten Akku-Pack schnurlos mehrere Stunden betrieben werden. Ebenso zuverlässig kühlt er mit Strom aus der Steckdose: Dazu dient das ebenfalls im Lieferumfang enthaltene Netzteil, das zudem beim Aufladen des Akku-Packs nützliche Dienste leistet.



Foto: Bauknecht

Der Weinlagerschrank von Bauknecht überzeugt durch zeitlos klassisches Design.



Foto: LG

Ein Fingertipp genügt, und schon ist beim Weintemperierschrank GC-W141 BXG von LG die richtige Gradzahl für den perfekten Weingenuss gewählt.

Mit einem Volumen von 156 Litern bieten die Weintemperierschränke von Gorenje genügend Platz für eine professionelle Lagerung von bis zu 57 Flaschen der edlen Tropfen im Liegen.



Foto: Gorenje

Sanft beleuchtet

Da nicht jeder Weinliebhaber auch einen Keller mit idealer Temperatur und Luftfeuchtigkeit zur Verfügung hat, bietet AEG den exklusiven Weinklimaschrank AEG Santo W 9 88 20-4i. Er bringt den Weinkeller direkt in die Küche. Die klaren Linien des Einbaugerätes mit Glasfront und Stangengriff aus Edelstahl setzen sich auch im Inneren des Mini-Weinkellers fort. Sanft beleuchtet wirken selbst die edelsten Tropfen auf den verchromten Flaschenborden fast zu schön zum Trinken.

Mit seiner dynamischen Umluftkühlung bringt er jeden Tropfen auf die optimale Trinktemperatur und sorgt für gleichmäßige Kühlung. Die beiden voneinander unabhängigen Temperaturzonen sind von +5°C bis +18°C elektronisch regelbar. Mit 88 Zentimeter Höhe, 56 Zentimeter Breite und 55 Zentimeter Tiefe lässt sich das Einbaugerät in nahezu jede Küche integrieren.

Auf den sechs Borden können bis zu 36 Flaschen erschütterungs- und vibrationsfrei lagern. Dabei schützt die UV-absorbierende Glasür den Wein auch bei längerer Lagerung vor schädlicher Sonneneinstrahlung. Durch die hoch-

wertige LED-Beleuchtung wird eine Erwärmung des Innenraums vermieden. Der Santo W 9 88 20-4i benötigt bei 149 Litern Nutzinhalt nur 250 Kilowattstunden pro Jahr und erreicht damit locker die Energie-Effizienzklasse A.

Naturbelassene Holzborde

Die Weintemperierschränke WT 4677 und WTes 4677 der Vinidor-Reihe von Liebherr bieten zwei bzw. drei Weinsafes, in denen gleichzeitig Rotweine, Weißweine und Champagner in der jeweils optimalen Genusstemperatur gelagert werden. Die Temperaturen lassen sich unabhängig voneinander im Bereich von +5 °C bis +20 °C einstellen. Durch die unterschiedliche Größe der Weinsafes passen diese Geräte zu jedem individuellen Wein- und Champagnersortiment. Insgesamt finden in diesen Geräten 143 Flaschen Platz.

Alle Vinidor-Geräte sind mit dem innovativen LED-Beleuchtungskonzept ausgestattet. In jeder Temperaturzone gibt es eine zuschalt- und dimmbare LED-Beleuchtung, die jeweils in die Behälterdecke bzw. in die Isolationsplatten integriert ist. Diese innovative Technologie gewährleistet die gleichmäßige

e INFORMATION

Das gefällt dem Weinliebhaber...



Foto: EuroCave

Vielfachen Wünschen von Weinliebhabern, auch angebrochene Weinflaschen länger lagern zu können, hat EuroCave mit der Entwicklung des neuen Ausschankschranks »Vin au Verre« entsprochen. Mit ihm können offene Flaschen zwei bis drei Wochen aufbewahrt werden, ohne dass der Wein an Qualität und Geschmack verliert.

Dieser Ausschankschrank ist ein Temperiergerät mit zwei einzeln regelbaren Fächern für Rot- und Weißweine. Um zu vermeiden, dass der Wein in offenen

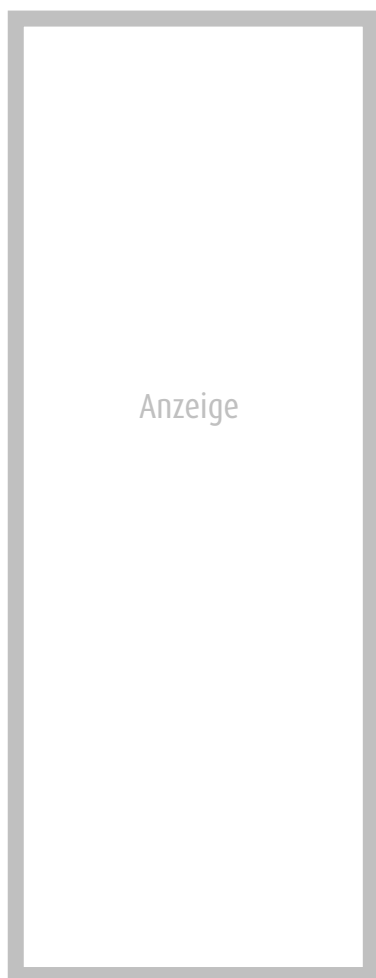
Flaschen oxidiert, wird die entnommene Menge durch das neutrale Gas Stickstoff ersetzt. So bleiben die geschmacklichen Eigenschaften des Weins erhalten. Mit Hilfe eines Entspannungsventils kann die in der Gasflasche vorhandene Stickstoffmenge jederzeit rasch kontrolliert werden. Um jegliche Gaslecks zu verhindern – beispielsweise bei einem schlecht geschlossenen Hahn – unterbricht ein zeitverzögertes Magnetventil die Gasleitung nach 30 Sekunden Betriebszeit. Für optimalen Ausschankdruck sorgt ein eingebautes Druckminderventil. Zur einfachen Überprüfung der Geräteversorgung mit Gas ist ein auf der Gerätevorderseite installiertes Manometer zuständig. Im »Vin au Verre« können acht servierbereite Flaschen – wahlweise vier Rot- und vier Weißwein oder acht Flaschen gleicher Weinsorte – sowie acht zusätzliche Flaschen bei idealer Serviertemperatur lagern. Das Gehäuse des Ausschankschranks ist aus rostfreiem Edelstahl. Die doppelt verstärkte Glasfront sichert ein Optimum an Isolation und Energieeinsparung.

Die neuen Weintemperierschränke JC-160GDD und JC-110GDD von Haier bieten zwei verschiedene, unabhängig voneinander einstellbare Temperaturzonen.



Foto: Haier

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



Anzeige

sich das Fassungsvermögen der Geräte voll ausschöpfen. Die Frischluftzufuhr über den leicht wechselbaren Aktivkohlefilter gewährleistet eine optimale Luftqualität. Jeder einzelne Weinsafe hat einen eigenen Aktivkohlefilter und das getönte, isolierte Sicherheitsglas der Gerätetüren gewährleistet einen optimalen UV-Schutz.

Von außen einstellbar

Ausgestattet mit modernster Technik, simuliert der Weinlagerschrank von Bauknecht Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Lichtverhältnisse eines Weinkellers. Die Temperatur im Inneren des Gerätes ist von sieben bis 18 Grad frei wählbar – je nachdem, ob im Weinlagerschrank Weiß- oder Rotweine aufbewahrt werden. Die Einstellung der Temperatur erfolgt bequem außen am Gerät. Dort befindet sich auch das Display, das die Innenraumtemperatur gradgenau anzeigt.

Der Weinlagerschrank überzeugt nicht nur durch seine Technik, sondern auch durch zeitlos klassisches Design. Aluminium kombiniert mit getöntem Glas und Eichenholz machen den Weinlagerschrank auch zu einem optischen Highlight für Weinliebhaber. Die getönte Glastür ist dabei nicht nur Design-Element: Sie schützt die lichtempfindlichen Weine vor UV-Strahlen. Diese sind besonders für Rotweine schädlich, denn sie zerstören das Tannin, welches die Oxidation verhindert und den Wein besonders lagerfähig macht.

Bei einem Innenraumvolumen von 330 Litern bietet der Bauknecht Weinlagerschrank Platz für 101 Flaschen, die auf sechs Eichenholz-Regalen liegend gelagert werden können. »Wein-Einsteiger« kommen mit der kleineren Ausgabe des Weinlagerschranks voll auf ihre Kosten: Das Modell bietet mit 290 Litern Rauminhalt ausreichend Platz für 88 Weinflaschen.

Absolut schalldicht

Die Lagerung von hochwertigen Weinen in den Weintemperierschränken XWC 660 E und XWC 660 EF von Gorenje ist dank elektronischer Steuerung jetzt noch komfortabler geworden. Neben digitaler Temperaturanzeige gibt es auch eine Speicherfunktion bei Stromausfall. Selbstverständlich kann die Tempera-

tur für Rot- oder Weißwein am Control Panel separat eingestellt werden. Unabhängig von der jeweiligen Raumtemperatur wird dann die gewünschte Kühltemperatur konstant gehalten. Mit einem Volumen von 156 Litern bieten die Weintemperierschränke genügend Platz für professionelle Lagerung von bis zu 57 edlen Tropfen im Liegen. Der Stromverbrauch beträgt nur 208 kWh/a, mit 42 dB(A) re 1 pW sind die neuen Modelle flüsterleise.

Die fünf oberen Auszüge können mit jeweils bis zu neun Flaschen bestückt werden und sind voll ausziehbar. Die beiden unteren Kurzauszüge nehmen jeweils bis zu sechs Flaschen auf.

Die Frontscheibe ist aus speziell beschichtetem Glas, das den eingelagerten Wein vor hellem Licht und schädlicher UV-Strahlung schützt. Die besondere Konstruktion macht die Gorenje Weintemperierschränke absolut schalldicht. So können Außengeräusche den Reifeprozess nicht stören. Im Innenraum beträgt die Luftfeuchtigkeit etwa 80 Prozent und schafft ein ideales Klima.

Die umlaufenden abgerundeten Profile sind aus gebürstetem Aluminium. Dazu Stangengriffe mit halbkreisförmigen Profilen aus Aluminium mit hoher Anfassqualität. Die Fronttür kann über 90 Grad weit geöffnet werden. So sind alle sieben Einschubebenen bequem erreichbar und können ohne Behinderung herausgezogen werden. Die Be- und Entlüftung bei den Unterbaugeräten erfolgt durch den Sockel. Störende Luftschlitze in den Arbeitsplatten sind deshalb nicht erforderlich. Beide Geräte sind mit einer Höhe von 87 Zentimeter Unterbaumodellen für die moderne Arbeitsplattenhöhe von 91 Zentimeter konzipiert. Höhenverstellbare Füße nivellieren das Gerät beim Unterbau bei unebenen Böden.

Integrierte Gläserhalter

Eine individuelle Temperaturwahl bietet auch der Weintemperierschrank GC-W141 BXG von LG. Die Temperaturen im oberen und unteren Schrankbereich sind jeweils getrennt einstellbar von +6°C bis +18°C. Ein Fingertipp auf dem LCD-Display genügt, und schon ist die richtige Gradzahl für den perfekten Weingenuss gewählt. Acht ausziehbare

Flaschenborde aus dunklem Holz, von denen sich sieben ausziehen lassen, bieten Platz für die Lagerung von 81 Weinflaschen. Und da erst das richtige Glas den Weingenuss perfekt macht und es genau wie der Wein wohltemperiert sein sollte, hat der Schrank auch Gläserhalter integriert.

Damit eindringendes Sonnenlicht beim Wein keinen Schaden anrichten kann, ist die Gerätetür aus UV-beständigem Glas. Für die äußere Ästhetik des Weinkühlergerätes sorgt ein breiter Aluminium-Rahmen, der das Gerät umfasst.

Nicht nur kalt stellen

Auch bei Haier bedeutet Wein-Aufbewahrung nicht einfach »kalt stellen«. Die Weinklimaschränke bieten für die langfristige Lagerung größerer Wein-vorräte ein Klima, das den idealen Bedingungen eines kühlen und nicht zu trockenen Weinkellers nahe kommt. Hier lässt sich der Wein in einer regulierbaren Temperaturzone von 4 – 18°C optimal lagern und wird sorgfältig auf die optimale Trinktemperatur gebracht. Permanente Frischluftzufuhr über den Aktivkohlefilter und eine Umluftkühlung gewährleisten gleichbleibend hohe Luftqualität während des Reife-prozesses. Spezielle Kompressoren sorgen zudem für eine besonders ruhige Lagerung. Die Innenbeleuchtung ermöglicht gute Übersicht und getöntes UV-Sicherheitsglas den notwendigen Schutz für die eingelagerten Weine. Die 51 Zentimeter breiten Standardmodelle JC160GD und JC-110GD bieten Platz für 36 bis 51 Flaschen. Für die größere Weinsammlung hat Haier den JC-398G im Programm. Mit sieben Edelholz-Ab-

lagen schafft dieser Weinklimaschrank eine Kapazität von bis zu 174 Flaschen.

Ab Juni 2007 wird Haier sein Programm mit den neuen Weintemperierschränken JC-160GDD und JC-110GDD erweitern. Während in den bisher angebotenen Schränken die gewählte Temperatur im gesamten Innenraum gleichmäßig und konstant eingehalten wird, kann der Benutzer damit auch in zwei verschiedenen Zonen sowohl Rot- als auch Weißwein in unabhängig eingestellten Temperaturzonen einlagern. Hier finden, abhängig von der Schrank-Größe, zwischen 31 und 50 Flaschen Lagerplatz.

Spezielle Kühltechnologie

Weinklimaschränke von Dometic sorgen für ein Umfeld, in dem hochwertige Weine optimal reifen können. Die elektronische Temperaturregelung reagiert auf Veränderungen der Umgebungswärme und garantiert je nach Einstellung eine konstante Innentemperatur zwischen +8°C und +14°C. Die Luftfeuchtigkeit wird konstant zwischen 50 und 70 Prozent gehalten. Doppelt verglaste Türen schützen den Wein vor schädlichem UV-Licht.


Eine Besonderheit der Dometic-Weinklimaschränke ist ihre spezielle Kühltechnologie. Sie reguliert die Temperatur durch einen physikalischen Prozess, statt mit Hilfe von herkömmlichen Kühlmotoren oder Kompressoren. Das Ergebnis ist eine absolut geräuschlose und vibrationsfreie Lagerung, wie das Unternehmen versichert.

Die Weinklimaschränke gibt es in unterschiedlichen Design-Varianten (Holz oder Edelstahl-Decor) und vier verschie-

denen Größen mit einem Fassungsvermögen von 36 bis zu 412 Flaschen.

Auch für die Gastronomie bietet Dometic Weinkühlergeräte an: den Weintemperierschrank SW 180, der 192 Flaschen temperiert. Das geschieht getrennt nach Weiß- und Rotweinen bei unterschiedlichen Lagertemperaturen zwischen 6° und 12°C bzw. zwischen 14° bis 20°C. Die variable Aufteilung mit höhenverstellbarem Trennboden und weiteren 13 Gleitregalen kann leicht verändert werden. Je nach Größe des angebotenen Sortiments stehen pro Temperaturzone zwischen fünf und neun Regale zur Verfügung – jeweils für 12 Flaschen. Das Schnellkühl-Segment für 24 Flaschen stellt sicher, dass selbst bei erhöhter Nachfrage stets ausreichend Weine in gewünschter Temperatur angeboten werden können. Hier lässt sich auch Champagner auf 3° bis 6°C temperieren.

Weltweit einsetzbar

Beim kompakten, sechs Flaschen fassenden Weinkühlschrank MyFridge MF-6W der Waeco ist die gewünschte Temperatur auf Knopfdruck zwischen +5° und +20° C stufenlos einstellbar. Zur zusätzlichen Kontrolle lassen sich die Soll- und Ist-Werte auf einem digitalen Display jeder Zeit abrufen. Die verschleißfreie Technik des hochwertigen thermoelektrischen Kühlsystems arbeitet flüsterleise, ist verschleißfrei und kühlt den Wein absolut vibrationsfrei. Das Kühlergerät ist sowohl für 12-Volt-DC- als auch für 100- bis 240-Volt-AC-Betrieb ausgelegt und somit nahezu an jedem Ort der Welt einsetzbar. 

Anzeige