
葡萄酒 风尚志

2025/2026

佳酿与风土

关于储藏与醒酒的完美平衡

佳酿与悦享

成就别具一格的味觉探索

佳酿与渊识

侍酒师的瓶杯选配与品鉴哲思

佳酿与 Liebherr 利普赫尔

全系列酒柜，涵盖独立与嵌入式之选

LIEBHERR



举杯，顷刻尽享！

无需久候，片刻之间，臻享时刻即将开启。

最后一步，交由酒香.....

它无声诉说，以万千芬芳——可可的醇厚、土壤的质朴、果味的清新与酸度的灵动.....纷至沓来。历经数年静候，风味已全然绽放，此刻的期待，亦达顶峰。这一刻，是品鉴家与爱酒之人的至臻体验，也是每一位心怀向往者的品味起点。

悦享此刻！

卓越品质，始于风土

上乘佳酿的诞生，源于充沛阳光、沃土滋养与精耕细作。为成就优质葡萄酒，葡萄采收至今仍恪守千年古法——以人工逐串精选。此法虽耗费心力，却能确保唯优质果实方可进入后续酿造。我们以恒温储酒科技珍存这份采收时的匠心，长久守护酒液的本真风味。



优选葡萄园，定义风土典范；
利普赫尔，恪守品质承诺

卓越品质，成于储藏



珍藏，需以匠心守护

时代变迁，唯德国精工的品质值得始终信赖。自 1954 年起，Liebherr 便秉承这一理念。至今，这家家族企业仍恪守创始人汉斯·利勃海尔确立的严苛标准与远大愿景。

这份执着体现在对每一处细节的精益求精，以及对完美的不懈追求——尤其当您的珍贵藏酒托付于此，便是我们责任的开始。



作者
Frank Kämmer
葡萄酒大师

身为拥有“葡萄酒大师”最高荣誉的业界翘楚，Frank Kämmer 亦是首位获邀加入英国“葡萄酒作家圈”的德国人，并常年为多家专业媒体撰稿。如今，他欣然应允，将与 Liebherr 及您共同探索葡萄酒世界的奥妙。



冷蕴从容

为何佳酿需清凉守护？

众所周知，葡萄酒宜储存于阴凉避光之处。然其缘由何在？贮藏不当又将引发什么后果？

作为无需任何防腐措施便可经年不坏的消费品，葡萄酒在时光流转中风味甚至能愈发醇美。然而，并非所有酒款皆具此潜力——少数珍酿可历数十载而风味犹酣，多数酒液则会随光阴流逝而衰败。日常餐酒虽能在有限期内保持品质，其风味却难有升华空间。无论酒体是否具备陈年潜力，置于凉爽环境中储藏，皆能有效延缓其过早老化。

储藏温度对风味的影响，一项科学研究为此提供了佐证：将数瓶赤霞珠葡萄酒分别贮存在 5 °C、10 °C、23 °C 与 31 °C 的环境下。六周后，风味差异微乎其微；然而六个月后，存于 31 °C 环境下的酒液果香逐渐消散，陈年气息日益凸显；十二个月后，23 °C 环境中的酒液亦出现相同趋势。



不当低温储酒存在以下局限：

1. 不利于红葡萄酒的即饮需求，需额外耗时回温才能达到适饮温度。
2. 可能促进酒石酸结晶析出，虽不影响风味但影响观感。

长期贮藏，推荐酒窖般 10 °C 至 14 °C 的储藏温度，名贵酒款不宜短期存放于厨房置物架或普通冰箱。利普赫尔酒柜精准模拟理想陈酿环境，为储藏与侍酒提供理想解决方案。

匠心臻藏，
打造储酒新境



为妥善守护美酒风味，利普赫尔酒柜融汇多项精研科技。在恒温、湿度、避光、隔震与洁净空气这些影响储酒的重要维度上，凭借精湛工程技术实现对传统酒窖环境的优化与提升。

我们致力于精准把控每个细节。



1

恒定温度

始终如一的温度守护，
直至臻享时刻的来临。

恒温守护，风味如初



Temp
Protect
Plus

TempProtect Plus 加强版温控防护系统，
以双重保障实现精准控温



双重守护

TempProtect Plus 系统通过双传感器持续监测温度，以双重保障守护佳酿，令温度波动无从侵扰。



葡萄酒钟情于稳定的环境。储存在 10 °C 至 14 °C 的恒定温度下最为理想，使其在耐心陈年中静待蜕变，直至全然绽放的一刻。当启瓶之际，另一重温度标准随之登场：那便是恰如其分的适饮温度。



理想品饮温度

品饮温度对葡萄酒风味至关重要。红葡萄酒因单宁含量较高，适宜在稍高温度下品饮 — 温度提升会加速单宁与氧气的反应。配备两至三个独立温区的储酒柜，可让不同酒款在专属的适饮温度下妥善贮藏。每个温区均支持 +5 °C 至 +20 °C 独立调温，实现真正的多功能使用。显示屏实时呈现当前温度，令您尽在掌握。

卓越品质，成于储藏



白葡萄酒

风格明快、酒体轻盈的白葡萄酒，建议在 8 °C 至 10 °C 的较低温度下饮用；而层次更丰富、酒体更饱满的白葡萄酒，侍酒温度可略高。此原则同样适用于起泡酒：风格简约的香槟与起泡酒宜充分冰镇，风味更复杂的酒款则适宜在稍高温度中展现其风味。



桃红葡萄酒

桃红葡萄酒的适饮温度与白葡萄酒相近。8 °C 至 10 °C 的清凉，最能焕发其明快果香与鲜活口感。



红葡萄酒

对于年轻、酒体轻盈且果香明快的红葡萄酒，建议略微降低侍酒温度以保持其清新活力。随着岁月沉淀，陈年红葡萄酒的单宁趋于细腻柔顺，复杂的香气层次逐渐形成 — 这些风味在稍高的温度下得以充分释放 (例如勃艮第约 16 °C，波尔多约 18 °C)。

17 °C – 18 °C

波尔多红葡萄酒

15 °C – 16 °C

勃艮第红葡萄酒

10 °C – 14 °C

博若莱等轻盈果味型红酒

10 °C – 12 °C

复杂饱满型白葡萄酒与
珍稀香槟

8 °C – 10 °C

桃红、干型白葡萄酒与
起泡酒

7 °C – 9 °C

馥郁果香型甜白葡萄酒

醒酒的艺术

诚如标题所示，关于醒酒的探讨始终众说纷纭。其中既凝聚着品鉴者的切身感悟，更离不开对酒液微妙之处的细腻感知。



首要需区分滗酒 (decanting) 与醒酒 (aerating) 的差异。对于单宁充沛的年轻酒款，可通过注入大肚醒酒器进行醒酒——适量氧气使其口感更显圆润易饮。而滗酒则是借由光源引导，将酒液徐徐注入醒酒器，使沉淀物滞留于瓶肩部位。

此项精妙的沉淀分离艺术，旨在确保酒渣始终留存于原瓶。陈年酒款在滗酒时尤需谨慎：氧气可能在其入杯前便摧折细腻香气。反之，对于结构复杂的陈年白葡萄酒而言，氧气却能激发其潜能，特别是经橡木桶陈酿或矿物气息鲜明的酒款，唯有在温度与空气的共同作用下，方能绽放其真正风采。

适宜湿度



优质软木塞是葡萄酒
长期陈酿的关键所在。

适宜湿度，润泽瓶塞



Humidity
Select

Humidity
Control

搭载 HumiditySelect 或 HumidityControl 系统的利普赫尔酒柜，可个性化调节柜内湿度，保持软木塞弹性，守护酒液醇香。

软木塞是源于天然的产物，为维持其柔韧弹性，确保发挥呼吸式密封效能，适宜的空气湿度至关重要，通常建议储存环境的相对湿度应保持在 50 % 至 80 % 之间。



湿度守护风味

当环境湿度低于 50 %，木塞将在瓶颈处收缩，导致氧气渗入。这将引发酒液氧化，造成风味与色泽的劣变 — 这本是可由精准控湿避免的葡萄酒质变。

拒绝木塞干裂

通过 HumiditySelect 功能，可在“标准”与“高效”两档湿度间切换；配备 Humidity-Control 的机型更可将湿度精确设定在 50 % - 80 % 相对湿度范围内，并实时显示数值。当湿度低于 50 % 时，设备将主动提示。

* 注：对于家居环境中极干燥或寒冷的窖藏空间，我们建议搭配专用水盒使用，以确保系统稳定运行。

氧化

氧气对葡萄酒至关重要，但过量便会引发氧化，导致香气沉闷、色泽变异。酿酒师在桶陈阶段使用二氧化硫阻止氧化，而瓶中的缓慢氧化则是陈年所需；快速氧化则预示酒质缺陷或储存失当。

深度氧化

氧化程度与酒龄密切相关。对年轻酒款而言氧化是缺陷，对陈年佳酿则是成熟历程的一部分。当酒液出现乙醛气息 — 带来尖锐的金属感与果味，便是深度氧化的标志，即使陈年美酒亦将变得难以入口。

湿度过低将导致木塞干裂、酒液蒸发，最终造成不可逆的质变。



开启起泡酒的至臻艺术



切割

即使多数起泡酒自带撕拉条，我们仍建议您沿瓶口最底端凸缘利落割开箔纸，如同开启静态葡萄酒那般，成就更优雅的收官。



固定

单手卸除铁丝笼的同时，另一只手须始终稳持瓶塞。若在解笼时感知瓶塞外移，不妨保留笼身协同开启；若瓶塞安稳，则尽可卸除笼架，全程保持对瓶塞的绝对掌控。



包裹

若铁丝笼仍与瓶塞相连，请以餐巾包裹铁丝再行持握，避免金属丝划伤掌心。对于格外紧绷的瓶塞，亦可裹上餐巾以增摩擦力。



旋启

将酒瓶倾斜 45 度角，这样可增大瓶颈内表面积，避免开瓶时因压力骤降导致酒液喷涌。一手紧握瓶塞，另一手旋转瓶身，如此获得更佳杠杆效应，精准掌控瓶塞脱离轨迹。

控压

随后对瓶塞施以恰到好处的反压力，使其尽可能缓慢滑出瓶口。最理想的开启声是轻叹般的“嘶”声，而非爆裂的“砰”响。

斟注

斟酒时让酒杯微倾，防止酒液翻涌及二氧化碳过度逸失。注酒量约至杯身四分之三处为宜。

贴心提示：斟酒时永远让瓶口背离自己与宾客，确保倾注优雅无忧。

天然软木塞 还是螺旋盖？



作者
Frank Kämmer
葡萄酒大师

据专家统计，全球每年约有 170 亿瓶葡萄酒完成灌装封瓶。除传统软木塞与合成胶塞外，螺旋盖封瓶渐成风尚。然何种种封瓶方式更胜一筹？

直至数年前，葡萄酒仍多以天然软木塞封瓶，螺旋盖则多见于大众畅饮款。而今局势已变，纵使高端佳酿亦日益采用螺旋盖。主因在于其能彻底杜绝木塞污染，完美保留酿酒师精心雕琢的原始风味。

曾有人担忧螺旋盖会因阻隔气体交换而影响瓶中陈年，然科学研究已消弭此虑。2001 年澳大利亚葡萄酒研究机构公布的研究表明，存于瓶颈处与酒液本身的氧气已足够支撑良性陈化。故螺旋盖对葡萄酒陈年潜力并无负面影响。



可靠的 紫外线防护

对于葡萄酒来说，很多因素都会影响口感：包括光线。

阻隔紫外线，延缓酒液老化



UV
Protect

UV
Protect
Plus

利普赫尔玻璃门款配备双层乃至三层防紫外线玻璃。

数个世纪以来，葡萄酒始终深藏于幽暗酒窖。如今，随着现代储酒柜的不断演进，佳酿终获应有的礼遇——在居家环境中焕发应有的尊贵地位。这也意味着，我们需肩负更大责任，守护美酒免受光线侵扰。

紫外线防护

紫外线是葡萄酒的隐忧，会引发不悦的化学变化，产生所谓“日光侵染”之气。酒体将失去平衡，香气趋于平淡。这正是葡萄酒瓶通常采用深色玻璃的缘故。然而，若贮放环境不够阴暗，单靠瓶身色泽仍不足够。

紫外线可能导致酒香消散。

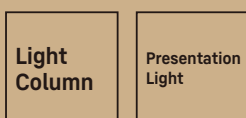


通透视野，周全防护

为最大限度降低紫外线影响，利普赫尔酒柜所有玻璃门均采用特殊防紫外线隔热玻璃。搭载 UV-Protect 技术的型号，通过双层结构实现可靠防护：内侧着色玻璃与外侧金属化 Low-E 玻璃层协同工作。

三重防护科技

针对长期储酒需求，配置 UVProtect Plus 的型号提供进阶紫外线防护：着色玻璃与双重真空沉积金属层 (Low-E) 共同构筑三道防护屏障。



安心照明

我们采用高品质 LED 灯源，其光谱不含紫外线，确保照明均匀且不对酒品造成损害。LED 灯源同时具备低发热特性，可实现长时间照明而毫不影响柜内温度恒稳。



明晰视界

实门款型在顶部内嵌省空间的 LED 灯源，照亮柜内景致。



光影艺术，臻品呈献

两道垂直光柱在开门时均匀照亮内部空间；可调展示灯即便在关门时亦能优雅映衬您的每瓶珍藏。

光线如何影响 葡萄酒风味

众所周知，葡萄酒的色泽会影响我们对风味的感知。譬如深邃的赤霞珠总被认为比浅色酒体更醇厚，尽管事实未必如此。但莱茵高产区的阿兰道夫酒庄与科学家联袂开展的实验，却揭示了更为颠覆性的发现：环境光色的变幻，竟能超越酒液本色，重塑味觉的风景。



美因茨约翰内斯·古腾堡大学心理学系普通实验心理学专业与奥斯特里希-温克尔弗里茨·阿兰道夫酒庄合作研究项目。
奥伯菲尔德·D., 赫克特·H., 阿兰道夫·U., 维克迈尔·F. (2009)。《环境光照对葡萄酒风味的影响》发表于《感官研究学刊》。

奥斯特里希-温克尔 实验纪实

奥斯特里希-温克尔 (Oestrich-Winkel) 的知名酿酒师在其葡萄园中辟出一方素白空间，通过中性白墙调节环境光线，从而改变酒液呈现的色泽。随着光色变幻，品鉴者对酒香的感官体验亦随之流转。

然而美因茨大学的这项研究最令人惊讶的发现在于：即便不改变酒液实际色泽，仅调整环境光照便能影响味觉感知。实验采用黑色酒杯品鉴以隔绝酒体颜色干扰，在红色环境光照下，雷司令葡萄酒的受欢迎程度显著提升，参与者甚至愿意为其支付比绿色光照下同款酒高出逾 1 欧元的价格。



中性光照下，莱茵高产区的雷司令如预期般呈现杏桃与柑橘果香。



当光线转为红色，品鉴者竟从酒香中捕捉到浆果与樱桃的芬芳，这一转变令人惊异。



而在绿光映照下，雷司令却展现出青蔬与草本的气息。



蓝光环境中，酒液酸度愈发鲜明，演绎出明快而锐利的韵律。

洁净空气

陈酿的奥秘之一：空气。

阻隔异味，守护酒香

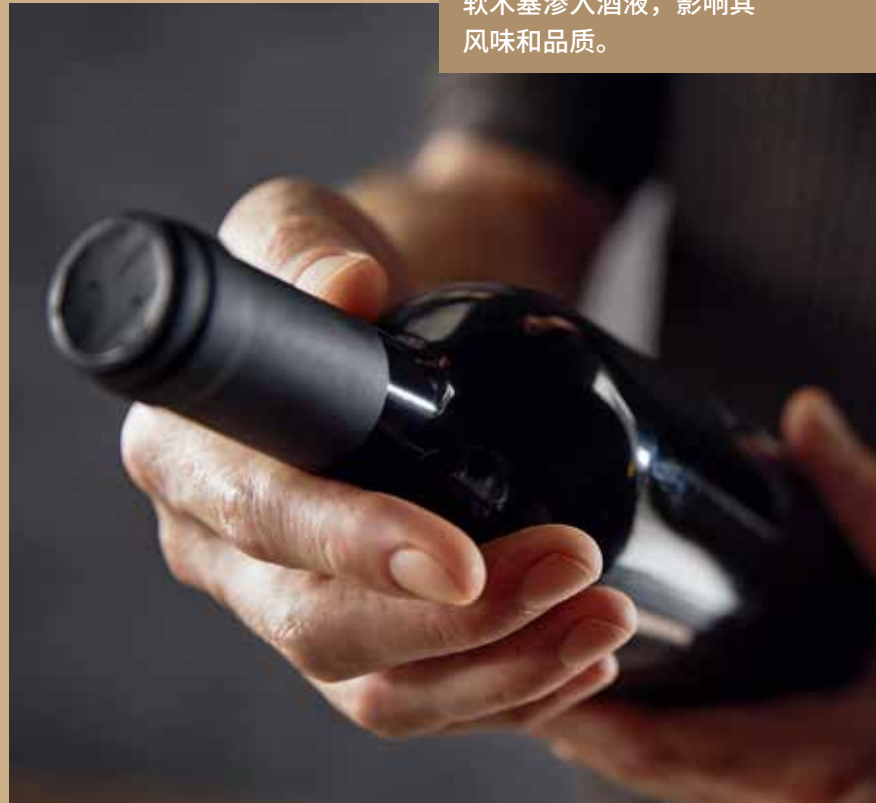


Fresh
Air

内置 FreshAir 活性炭过滤器，过滤柜内异味。

当开启瓶塞倾注首杯，酒液舒展其完整风味图谱的时刻总是令人沉醉。为确保唯有佳酿的纯粹本味得以彰显，隔绝异杂气息至关重要。

环境中的异味可能会穿透软木塞渗入酒液，影响其风味和品质。



理想的空气质量

天然软木塞是葡萄酒长期陈储的理想之选。空气通过软木的呼吸孔道渗入瓶中，然而环境中的异味亦会随之侵入，从而折损酒品风采。



持续新鲜空气

为了确保您的葡萄酒在理想空气质量下储存，所有利普赫尔葡萄酒冰箱都配备了活性炭过滤器。



便捷更换

可轻松更换的活性炭滤芯，能有效吸附异味。设备每半年自动提示滤芯更换，省心省力。



纯净无味

利普赫尔坚持选用高品质材质：天然榉木层架、无味环保涂料以及门封等塑料组件，均为您的珍藏构筑纯净无味的储藏环境。

品酒，实为品香

感官与我们开了个小小的玩笑，实际上我们感知的滋味，约有八成来自嗅觉。酒香经由咽喉蜿蜒而上，最终抵达鼻黏膜完成风味解码。



葡萄酒四重闻香法

将酒杯静置桌面轻嗅，未经晃杯的初绽果香会率先浮现，传递酒液最本真的芬芳印记。

轻旋酒杯，让酒液与空气交融，沉睡的香韵随之苏醒。香气渐趋浓郁，酒体渐次舒展，此刻可初探其品质之高下与层次之丰简。若有瑕疵（如木塞污染），此时亦将清晰可辨。

第一口酒液轻抚唇齿，体温将其蕴藏的香气层层释放。芬芳经由鼻咽通道，抵达鼻腔深处，在此完成对风味的深刻感知。

轻嗅空杯，香气再度凝聚，亦是与美酒的告别时刻。往往在此刻，一些未曾察觉的曼妙香气才会翩然显现。

陈年勿扰

让葡萄酒安静地成熟
是一项具有挑战性的任务。

防止震动，静待美酒醇熟



Vibrate
Safe

通过减震冷却系统，确保酒液在
静谧环境中从容熟成。

酒窖中的葡萄酒图片散发着令人愉悦的平静，这是有原因的：酒窖位于地下，能有效防止震动。这也是件好事，因为震动会加速葡萄酒的陈化过程。

机器运转、往来车流与穿行步履带来的震动，皆会惊扰瓶底的沉淀物。这般扰动将加剧酒液内物质的反应，最终折损其灵韵。我们的工程师设计了创新的解决方案，在家居环境中重现了这般宁谧境界。



顺滑便捷

部分型号配备木质层架与伸缩导轨，让后方酒瓶一览无余，取放轻松自如。搭载 SoftTelescopic 系统的型号更具备自行缓闭功能，即便满载时亦能从容操作。

天然木质搁架不仅美观大方，还有助于实现理想的葡萄酒储存效果。



静蕴力量

利普赫尔酒柜采用特殊研发的低振动压缩机，以轻柔呵护确保储酒品质。整套制冷系统均配备缓冲装置，有效阻隔有害震动传递，令酒柜在近乎静谧中平稳运行。



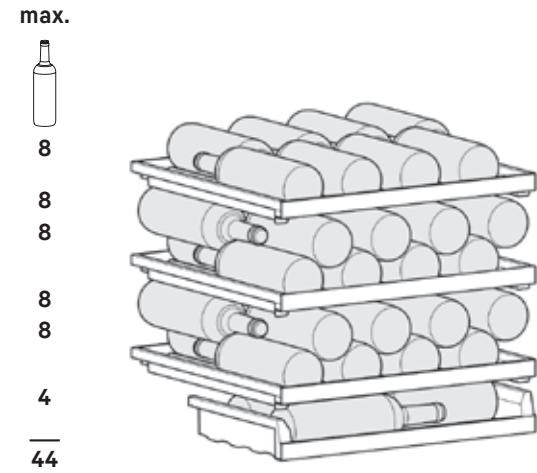
轻柔闭合

独立式机型在柜门开启约 45°、全嵌式机型约 30° 起，SoftSystem 柔性阻尼系统便会自动将门扉轻柔闭合。



兼容多种瓶型

FlexFit 木质层架采用可调节板条设计，无论是标准瓶还是大容量装，都能稳妥安置。通过灵活调节板条间距，既确保每支酒瓶安然就位，更让藏酒陈列井然有序。



理想布局

手工打造的稳固木质层架，为酒液提供宁谧陈酿空间。层架经优化设计既可稳妥存放波尔多瓶型，亦能轻松兼容其他瓶型。采用正反交替放置方式，可充分提升储物空间使用效率。

注：具体层架容量参数请于官网“下载专区”查阅相关型号手册



背对背
竖置



并颈交错
平置



并颈交错
交替放置



比肩交错
交替放置

图示细节因机型而异，具体配置详见系列产品说明。

珍品佳酿通常不为即时品饮，而是为重要时刻珍藏，或单纯倾慕其优雅瓶身、酒标背后的承诺与琼浆玉液带来的视觉期许。无论您收藏的酒瓶形态如何，妥善储藏皆是最终归宿。为此，我们全线酒柜机型，皆以存储灵活性为重要设计标准。

勃艮第瓶

源起法国勃艮第，如今已成为全球各地酿造勃艮第品种葡萄酒的经典之选。



波尔多瓶

作为对勃艮第瓶的优雅回应，波尔多酿酒师创造了这款瓶身更为挺拔、肩部线条分明的设计。如今它已成为世界上应用最广泛的葡萄酒瓶型。

波尔多瓶规格 (0.75 升)

利普赫尔所有酒柜的容量参数，均以此标准瓶尺寸为基准。

香槟瓶

采用加厚瓶壁设计，以更好地承受瓶中发酵产生的压力。瓶底的优雅凹槽，亦能有效增强瓶身稳定性，使压力均匀分布。



莱茵瓶 (Schlegel 瓶)

这款修长瓶型主要盛装雷司令葡萄酒，在德语区被视为最经典的白葡萄酒瓶型。

马格南瓶 (1.5 升)

容量相当于两瓶标准装，不仅是瞩目的视觉焦点，其大容量更可延缓酒液熟化进程。



弗兰肯扁圆瓶 (Bocksbeutel)

这种极具辨识度的球形瓶是弗兰肯产区的标志性设计，自 18 世纪沿用至今，尤其常用于装陈西万尼葡萄酒。

利普赫尔部分酒柜型号
亦可从容容纳马格南瓶

奶酪与葡萄酒 天作之合

对真正的美食家而言，缺少葡萄酒相伴的奶酪总觉美中不足。然而所谓“红酒配万物”实为认知误区——并非所有奶酪都能与任意酒款相得益彰。以下搭配指南，助您领略布里奶酪与高达奶酪等与葡萄酒的契合之道。



山羊奶酪、奶油奶酪、盐水奶酪

此类酸度明快的奶酪，需搭配同样清新且具有一定酸度结构的葡萄酒。年轻活泼、果香突出的白葡萄酒如长相思或干型雷司令最为理想，香槟亦是绝妙选择。陈化山羊、绵羊奶酪或风味浓郁的奶油奶酪，亦可与个性鲜明的桃红葡萄酒演绎和谐乐章。



软质奶酪

卡门贝尔、布里、塔雷吉欧等软质奶酪，适宜搭配果味充盈、酒体均衡且单宁柔和的红葡萄酒。黑皮诺堪称典范，但皮埃蒙特的柔顺多尔切托、果香丰富的兹威格或佳美同样相得益彰。陈年程度亦需考量：新生软酪与清新果香的红酒琴瑟和鸣，复杂酒体升华陈年奶酪的风韵，而绵密温和的软质奶酪则与圆润霞多丽等白葡萄酒共谱优雅协奏。



半硬质奶酪

赤霞珠、梅洛或丹魄等结构坚实的红葡萄酒，是半硬质奶酪的绝佳搭档。这类奶酪大多风味包容，能与不同红葡萄酒和谐共处。单宁强劲葡萄酒亦能从中获益，奶酪蛋白可柔化单宁的涩感，缔造出更为圆润的余韵。因此，红葡萄酒与奶酪最经典稳定的搭配，正诞生于此种组合。



硬质奶酪

随着陈年，硬质奶酪或演化出显著的咸鲜风味（如佩克里诺或斯布林兹），或呈现迷人的甜润感（如米莫莱特或陈年高达），或凝聚浓郁的蛋白质气息（如帕玛森或格拉娜帕达诺）。这些特质与红葡萄酒的结构往往难以协调，更推荐搭配个性鲜明、酸度较低或带残糖的酒款。诸如：朱拉黄酒配孔泰奶酪，瑞士莎斯拉特级园配格鲁耶尔奶酪，或是陈年雷司令晚收酒配米莫莱特奶酪，皆是天作之合。



水洗软质奶酪

法国利瓦侯、德国与比利时林堡、奥地利蒙塞等水洗软质奶酪，堪称葡萄酒搭配中的至难之选。当其完全成熟时，浓烈的气息会掩盖绝大多数红酒的香气。因此，搭配德国琼瑶浆、澳大利亚维欧尼或法国白教皇新堡等个性鲜明的白葡萄酒更为适宜。阿尔萨斯琼瑶浆配芒斯特奶酪便是经典范例。



蓝纹奶酪

蓝纹奶酪的咸鲜风味，需要兼具多汁感与深邃度的强劲葡萄酒来平衡。推荐澳洲西拉、意大利南部或西班牙的饱满酒款。对于洛克福、斯蒂尔顿或辛辣戈贡佐拉等风味极其浓烈的蓝纹奶酪，德国逐粒精选甜白等甜葡萄酒是上佳之选；波特风格加强酒亦能以其甜美柔和化解奶酪的咸涩，成就惊艳组合。

优雅陈列

我们酒柜的核心使命，是贴心守护您佳酿的品质。然而，我们同样坚信，美酒需要相得益彰的呈现。因此，我们精选不锈钢与榉木等优质材质，并借助精妙的光影设计营造优雅氛围，让储酒柜能以永恒之美，从容融入任何家居空间。



静享宁谧

我们的酒柜在运行时始终保持低噪状态。即使您静心阅读，耳畔最清晰的声音，也唯有书页翻动的轻响。



WPbs 5262 Vinidor 系列

1
Zone

2
Zones

3
Zones

我们的酒柜配备一至三个独立温区，各温区可在 +5 °C 至 +20 °C 范围内进行精确调节。三温区型号可满足红葡萄酒、白葡萄酒与香槟等不同酒类的理想储藏温度，实现多样酒款同柜珍藏的便利。

优雅融合



Black
Steel

BlackSteel 黑钢内饰

特殊的 BlackSteel 黑钢内壁赋予酒柜内部高级质感，后壁结构有助于促进空气均衡循环与湿度稳定调控。



EWTgb 3583 Vinidor 系列

注：图文细节因具体型号而异，详见各系列产品配置说明。



功能与美学的平衡

Vinidor Selection 系列采用贯穿箱体的竖向嵌入式把手，符合人体工学，可从不同位置轻松开启。配备隐形把手的型号能更好地融入无把手的厨房与餐客厅环境，保持空间视觉统一。

Tip Open

针对无把手嵌入式厨房，我们的嵌入式酒柜采用了创新的 TipOpen 轻触开启技术。轻点玻璃门即可自动开启少许，若3秒内未进一步操作，SoftSystem 柔性阻尼系统会将其自动轻柔关闭。



灵活嵌入

InteriorFit 设计让酒柜能优雅融入家居空间。无需在侧方预留通风间隙，可紧贴墙面或家具安装，有效提升厨房与用餐区的空间利用率。仅门板可见，箱体完全隐藏，呈现整洁外观。

Light Tower

Light Column

Presentation Light

光影艺术

垂直 LED 光柱 (可选单侧或双侧配置) 营造出特殊氛围，让藏品清晰呈现。可调光的展示灯更是一大亮点。即便在门关闭时，也能优雅地展现内部佳酿。





WKb 4612 Barrique 系列



LED 照明

有色玻璃门不仅防止紫外线干扰，还为葡萄酒柜打造了优雅的LED照明环境，确保酒柜内舒适透亮的视觉效果。



展示架

木制展示搁架带有倾斜角度，是展示和安全存放葡萄酒的理想选择。最多可以容纳6瓶葡萄酒。此外，还可将酒瓶在后面或侧面存放。



活性炭过滤器

易于更换的活性炭过滤器能有效净化内部空气，从而营造理想无异味的内部环境。



精密的电子控温

精密的电子控制系统配有数字温度显示屏。酒柜门和温度出现任何异常时即可激活报警装置。例如，当酒柜门开启超时，酒柜前面板上的集成门锁可以有效保护您的珍藏佳酿。

WKes 653

ZKes 453



我们的紧凑型设备为特殊需求提供专业冷藏方案。这款酒柜是展示少量珍藏酒品的优雅之选，而配套的雪茄柜则能为珍贵雪茄维持理想的储藏环境。



配件抽屉

WKes 653 型号配备实用配件抽屉，可妥善存放酒具配件，或用于储藏巧克力等佐酒小食，与恰到好处的侍酒温度相得益彰。

Wine

型号概览

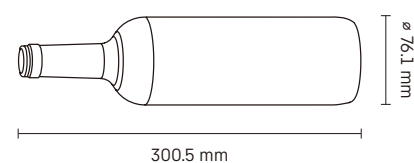
← 43 →



酒柜

WKes 653

最大容量	12 瓶
温区数量	1 个
设备高度	61 cm
声功率级	37 db(A)



容量标准说明

所有型号的瓶装容量规格均以标准波尔多瓶 (0.75 升) 尺寸为基准。

← 43 →



雪茄柜

ZKes 453

温区数量	1 个
设备高度	61 cm
声功率级	40 db(A)




精准控湿

ZKes 453 雪茄柜配备集成式水槽，可注入一升蒸馏水。智能湿度传感器自动调节供水，精准维持 68% 至 75% 的设定湿度范围。当需要补充水量时，显示屏将及时提示。

Cigar

佳酿须得美杯承



品鉴佳酿，需以相宜杯型方能尽展其品质。酒杯造型应与酒液个性特质相映生辉，以下七款经典杯型，助您臻享品鉴之美。



传统香槟笛形杯采用修长纤巧的杯型，较小液面确保碳酸气泡如丝缕般绵密升腾，不易过快消散。对于普洛赛克等气泡酒亦尤为重要——其气泡结构与香槟有所不同，更需杯具呵护。



在法国，这款**传统的勃艮第红酒杯**因其圆润轮廓被称作“气球杯”。其宽阔杯腹能充分释放黑皮诺葡萄细腻的香气，亦是品鉴德国优质黑皮诺与皮埃蒙特卓越酒款（如巴罗洛与巴巴莱斯科）的理想之选。注酒时建议不超过杯身三分之一，留足摇杯空间。



与修长纤巧的香槟笛杯不同，**典型的香槟杯**呈郁金香杯形。因其收拢的杯口与舒展的杯腹，能为陈年香槟的细腻质感与复杂层次提供充分舒展的空间，因此成为品鉴珍藏级起泡酒的理想载体。注酒时仅斟至半杯，留驻最美气泡之舞。



典型的波尔多杯采用高挑挺拔的郁金香杯形，其收口设计能精准聚拢酒香，堪称诠释高浓度、结构坚实之优质红酒的理想载体。注酒时建议量不超过 120 毫升（约八分之一升），以充分释放酒液层次。



白葡萄酒的标准杯型不宜过大，以免风味清雅的酒液在杯中显得单薄；亦需足够空间容酒香舒展。所有葡萄酒杯的关键在于杯身向杯口微缩的设计——既能凝聚芳香，又便于倾斜观察。正因如此，举例来说，品尝勃艮第葡萄酒时，应选用杯型稍大的白葡萄酒杯。此器型亦能完美展现桃红酒的曼妙层次。

红葡萄酒的标准杯型同样延续郁金香轮廓，通常更为挺拔宽裕，拥有更充裕的杯体容积，令醇厚酒体得以从容舒展。

如何挑选高品质的酒杯呢？

优质酒杯通常具备以下特征：

采用精研水晶材质，折射璀璨光泽，经过精细打磨后触感细腻。

杯身多呈锥形设计，有效凝聚酒香，便于倾斜观察。

杯体容积与酒款的醇厚度和复杂层次相得益彰。

优质酒杯的特点在于其杯缘经过精细研磨，触感平滑如丝，且无任何凸起设计。

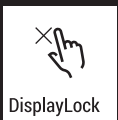
安心无忧

利普赫尔以精密科技融合匠心工艺，为您守护藏酒安全。无论是陈年名酿还是潜力新酒，皆能在此获得恰到好处的沉睡环境，静待完美绽放的时刻。





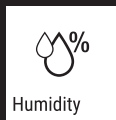
若酒柜门开启超过 60 秒，门开启警报将自动启动。在独立式酒柜中，蜂鸣警报将伴随灯光脉冲闪烁，及时提醒。



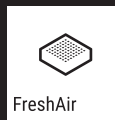
DisplayLock



Light



Humidity



FreshAir

全面掌控

通过菜单启用显示屏锁定功能，防止未经授权的操作。可选择机械门锁或特定型号的电子门锁，进一步提升安全保障。

周全防护

如同传统酒窖，利普赫尔酒柜为珍贵藏酒提供臻善储存环境。为确保万无一失，我们为酒柜配备多重警报功能。当遇到电源中断等关键状况时，系统将及时发出通知，助您从容应对。

高加索葡萄酒文明

在格鲁吉亚丰饶的山谷与起伏的丘陵间，蕴藏着与时光同寿的秘境 — 这里是葡萄酒的起源之地。

我们开启尘封的岁月，探寻独特的酿酒技艺，品味香韵醇厚的琼浆 — 正是这穿越时空的风味，让格鲁吉亚美酒成为超越国界的珍酿。



卡赫季作为格鲁吉亚规模最大的葡萄酒产区，坐落于国家东部，以其风格鲜明、酒体饱满的佳酿闻名于世。

“葡萄酒，是大地抒写的诗篇。”

— 马里奥·索尔达蒂 (1907-1999) 作家，电影导演



从葡萄藤到传奇

考古学家在格鲁吉亚早期文明遗址中发现了距今八千年的酿酒证据——从古老的储酒容器，到最早人工培育的葡萄籽。这些发现表明，葡萄栽培的摇篮紧邻亚拉腊山。据《圣经·创世纪》记载，正是此处见证诺亚方舟在洪水退去后停驻，并开辟了史上第一片葡萄园。



格鲁吉亚葡萄酒文化的古老核心

“奎弗瑞”陶罐酿酒法是格鲁吉亚葡萄酒传统的精髓。这种将陶罐埋入地下进行发酵、陈酿与储藏的古法，已被联合国教科文组织列为非物质文化遗产。千年时光的沉淀，赋予酒液独具特色的醇香与层次。



万千风味谱

格鲁吉亚孕育着逾 500 种本土葡萄品种，其多样性堪称世界之最。从酿造深邃强劲红葡萄酒的宝石红萨别拉维，到孕育清新结构感白葡萄酒的芳香白羽，每一款都展现着风味的无限可能。丰饶的水土与多变的气候，让酿酒师得以打造品质卓越、个性鲜明的美酒。每一瓶佳酿都在诉说故事——从高加索阳光浸染的山坡，到世代传承着激情与匠心的家族酒庄。

“贮藏佳酿的至臻之境，
是您的记忆。”

— 雪莉·安伯格



而次选，便是利普赫尔酒柜。

Vinidor 和 Vinidor Selection 系列

多温区储酒柜

利普赫尔多温区储酒柜，让香槟、白葡萄酒与红葡萄酒始终处于理想温度，随时为即兴举杯做好准备。



在我们配备多达三个独立温区的储酒柜中，红葡萄酒、白葡萄酒与香槟皆可分别储藏于其理想温度。

每个温区均能在 +5 °C 至 +20 °C 范围内进行精准调节。

凭借灵活可变的温区容量与个性化设置，此系列设备能够适配各式葡萄酒收藏需求。

储酒柜通常直接置于厨房或品酒区域，透明玻璃门设计让井然有序的藏酒一目了然，为生活空间增添优雅格调。

独立式多温区储酒柜

	产品特点	Vinidor	Vinidor Selection
品质	恒温维护	■	■
	温区数量: +5 °C 至 +20 °C 温度调节	2	3
	各温区温度显示	■	■
	三重紫外线安全防护 (UVProtect Plus)	■	■
	减震系统 (VibrateSafe)	■	■
	可更换门封条	■	■
理想环境	HumiditySelect 湿度调节	■	■
	接水盘		■
	FreshAir 活性炭过滤器, 滤芯更换提醒	■	■
灵活便捷	标配塑料层架的间室隔板, 可灵活升级为 FlexFit 灵动调隙木质支架 (可选配件)	■	
	搭载 FlexFit 灵动调节木质支架的分区隔板		■
	展示架		■
	SoftSystem 柔性阻尼系统	■	■
	高度可调的木制搁架 (其他木制搁架可选配)	■	
	FlexFit 灵动调隙木质层架, 搭载 SoftTelescopic 柔性伸缩导轨系统		■
	语言显示: 9 种或 12 种语言	德语/英语/法语/西班牙语/ 意大利语/荷兰语/捷克语/ 波兰语/葡萄牙语	德语/英语/法语/西班牙语/ 意大利语/荷兰语/捷克语/ 波兰语/葡萄牙语/ 保加利亚语/俄语/简体中文
设计与生活方式	每个温区独立 LED 顶灯	■	
	照明灯柱		■
	背板钢制内饰	智能钢	黑钢
	触控显示	智能钢型号*	
	滑动触控显示	■*	玻璃门内
	展示照明 (玻璃门)	■	■
	带有轻松开门装置的纤巧铝制门拉手	■	
	嵌入式拉手		■
	可嵌入设计	■	■
	加强版温控防护	■	■
安全	开门、温度与断电警报	■	■
	显示屏提示与蜂鸣警示同步触发	■	■
	屏幕锁	■	■
	电子门锁	■	■

Selection 系列差异化优势着重呈现。

* 具体配置因型号而异

Vinidor 系列型号概览

← 60 →



WPsd 4652

WPsd 5262

WPbs 5262

最大存储 (0.75 升波尔多瓶)	107	155	155
温区数量	2	2	2
设备高度	145 cm	185 cm	185 cm
噪音等级	38 db(A)	37 db(A)	37 db(A)

Vinidor Selection 系列型号概览

← 70 →



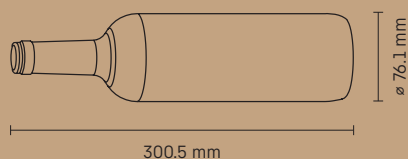
WPgbh 7473

最大存储 (0.75 升波尔多瓶)	182
温区数量	3
设备高度	200 cm
噪音等级	35 db(A)

WPgbh 7473 Vinidor Selection



得益于创新的 BLU Performance 技术，我们多温区酒柜的整套制冷系统均集成于设备底座之中。这一设计使同等尺寸的酒柜实现了更高效的储物空间利用率，优化通风结构带来更高效表现，同时显著降低了运行噪音。



门材质代码：

- es 不锈钢
- sd 智能钢门
- bs 黑钢
- gb 黑色玻璃

波尔多瓶尺寸

所有关于瓶装容量的规格参数，均以此标准尺寸为基准。

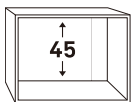
60 cm 宽机型：设备深度 67.5 cm
70/75 cm 宽机型：设备深度 76.4 cm

全嵌入式多温区储酒柜

	产品特点	GrandCru 单温区储酒柜	Vinidor 多温区储酒柜
品质	恒温维护	■	■
	温区数量: +5 °C 至 +20 °C 温度调节	1	2
	各温区温度显示	■	■
	双重紫外线安全防护 (UVProtect Plus)	■	■
	减震系统 (VibrateSafe)	■	■
	可更换门封条	■	■
理想环境	HumiditySelect 湿度调节	■	■
	接水盘	■	■
	木制搁架, 部分配备伸缩导轨	■	■
灵活便捷	标配塑料层架的间室隔板		■
	展示架		■
	SoftSystem 柔性阻尼系统	■	■
设计与生活方式	各温区独立 LED 顶置照明	■	■
	黑钢背板		■
	触控显示	■	■
	TipOpen 点触开门, 无需拉手		■
	适配家具门板		■*
安全	温控防护	■	■
	开门、温度与断电警报	■	■
	显示屏提示与蜂鸣警示同步触发	■	■

* 具体配置因型号而异

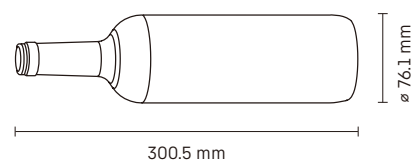
GrandCru 系列 全嵌入式单温区储酒柜



WK Ees 553

最大存储 (0.75 升波尔多瓶)	18
温区数量	1
噪音等级	32 db(A)
门/正面	嵌入式拉手

门材质代码:
— es 不锈钢



波尔多瓶尺寸

所有关于瓶装容量的规格参数, 均以此标准尺寸为基准。

Vinidor 系列 全嵌入式多温区储酒柜型号概览



EWTgb 3583

EWTdf 3553

最大存储 (0.75 升波尔多瓶)

83

80

温区数量

2

2

噪音等级

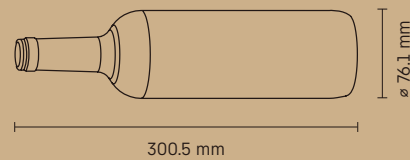
32 db(A)

32 db(A)

门材质代码:

— gb 黑色玻璃

— df 可适配家具门板



波尔多瓶尺寸

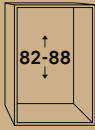
所有关于瓶装容量的规格参数，均以此标准尺寸为基准。

EWTdf 3553 Vinidor

	Vinidor	Vinidor Selection
品质	恒温维护	恒温维护
	温区数量: +5 °C 至 +20 °C 温度调节	温区数量: +5 °C 至 +20 °C 温度调节
	各温区温度显示	各温区温度显示
	双重紫外线安全防护 (UVProtect Plus)	双重紫外线安全防护 (UVProtect Plus)
	减震系统 (VibrateSafe)	减震系统 (VibrateSafe)
	可更换门封条	可更换门封条
理想环境	四个高度可调支脚	四个高度可调支脚
	HumiditySelect 湿度调节	HumiditySelect 湿度调节
	FreshAir 活性炭过滤器, 滤芯更换提醒	FreshAir 活性炭过滤器, 滤芯更换提醒
	温度调节精度可达 1 °C	温度调节精度可达 1 °C
灵活便捷	标配塑料层架的间室隔板	标配塑料层架的间室隔板
	SoftSystem 柔性阻尼系统	SoftSystem 柔性阻尼系统
	FlexFit 木质储酒层架 (配木质前板) 搭载 SoftTelescopic 柔性伸缩导轨系统	FlexFit 木质储酒层架 搭载 SoftTelescopic 柔性伸缩导轨系统
	底部抽拉层架, 专为水平储酒设计 搭载 SoftTelescopic 柔性伸缩导轨系统	底部抽拉层架, 专为水平储酒设计 搭载 SoftTelescopic 柔性伸缩导轨系统
	单温区机型配备四个独立储酒位	
	德语/英语/法语/西班牙语/意大利语/ 荷兰语/捷克语/波兰语/葡萄牙语	德语/英语/法语/西班牙语/意大利语/ 荷兰语/捷克语/波兰语/葡萄牙语/保加利亚语/俄语/简体中文
设计与生活方式	LED 顶灯	LED 顶灯
	触控显示	触控显示
	展示照明	展示照明
	黑色玻璃门, 配横向嵌入式拉手	适配家具门板, TipOpen 点触式开门*
	34 dB(A) 低噪运行	32 dB(A) 低噪运行*
安全	加强版温控防护	加强版温控防护
	开门、温度与断电警报	开门、温度与断电警报
	显示屏提示与蜂鸣警示同步触发	显示屏提示与蜂鸣警示同步触发
	屏幕锁	屏幕锁

* 具体配置因型号而异

Vinidor



UWgb 3631

最大存储 (0.75 升波尔多瓶)

44¹

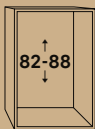
温区数量

1

门/正面

黑色玻璃 / 嵌入式拉手

Vinidor Selection



UWpr 3662

最大存储 (0.75 升波尔多瓶)

32

温区数量

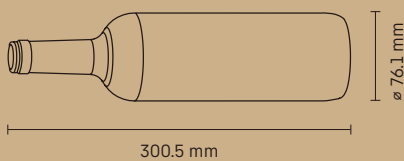
2

门/正面

适配家具门板 /
TipOpen 点触式开门

门材质代码:

- gb 黑色玻璃
- df 可适配家具门板



波尔多瓶尺寸

所有关于瓶装容量的规格参数，均以此标准尺寸为基准。

¹当使用 4 个储酒位时



↑
82-88
↓

UWpr 3662 Vinidor Selection

独立式单温区储酒柜



WKb 4612 Barrique

Liebherr Barrique 型号概览

← 66 →



WKb 1712

WKb 4112

最大存储 (0.75 升波尔多瓶)	60	168
温区数量	1	1
门/正面	黑色/玻璃门	黑色/玻璃门
设备高度	85 cm	165 cm

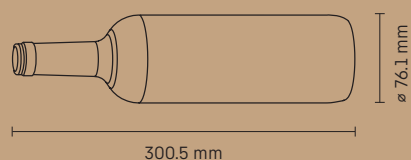
← 66 →



WKb 4612

WKb 4611

最大存储 (0.75 升波尔多瓶)	198	198
温区数量	1	1
门/正面	黑色/玻璃门	黑色/实心门
设备高度	184 cm	184 cm



波尔多瓶尺寸

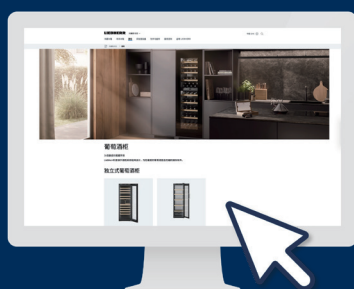
所有关于瓶装容量的规格参数，均以此标准尺寸为基准。

联系我们

欢迎向利普赫尔经销商索取独立式与全嵌式酒柜产品资料，您也可访问 home.liebherr.com 下载产品资料。



Liebherr 利普赫尔电器微信公众号



您可以在 Liebherr 利普赫尔电器官方网站 home.liebherr.com 查询完整的产品系列和专业的经销商信息。



关注我们：Liebherr 利普赫尔电器

葡萄酒储藏

1 Zone	内部温度恒定，可在 +5 °C 至 +20 °C 范围内自由调节。
2 Zones	配备两个独立温区，均可在 +5 °C 至 +20 °C 范围内精确调控。
3 Zones	设有三个独立温区，均支持 +5 °C 至 +20 °C 范围内的精准调节。
Temp Protect Plus	两组传感器持续监测柜内温度，当监测到显著波动时将及时发出提示信息。
Humidity Control	湿度可在 50% 至 80% 相对湿度 (RH) 范围内，以 5% 为增量进行主动精准调节。*
Humidity Select	支持“标准湿度”与“高湿度”两档调节，满足不同储藏需求。
Fresh Air	活性炭滤芯高效吸附各类异味，守护酒液本真香气。
UV Protect	双重防护：着色玻璃门结合单层真空镀膜，有效阻隔光线影响。
UV Protect Plus	三重防护：双层真空镀膜着色玻璃门，实现高效光线防护。
Vibrate Safe	全系统防震设计，确保酒液在宁静环境中从容熟成。

匠心设计

Steel Interior	高品质金属后壁不仅是优雅的设计元素，更能确保柜内气流均衡循环，为葡萄酒陈酿提供理想环境。
Light Column	自上而下的 LED 光柱均匀照亮内部空间 (根据系列配置单侧或双侧光源)。
Presentation Light	即使玻璃门关闭，依然能优雅呈现珍藏酒品。通过显示屏可随心调节亮度，营造理想光影氛围。
Light Tower	在我们的玻璃门酒柜中，两道垂直 LED 灯带将您的藏酒映照得宛如艺术品。光线明暗，随心掌控。

灵活便捷

Soft System	满载时仍可轻柔自动闭门，开启角度小于 30° 时触发。
Telescopic Rails	顺滑伸缩导轨搭配抽屉结构，推拉省力，可整体取下。
Soft-Telescopic Rails	木质层架配备全伸展导轨，带自闭合与缓冲定位功能。
Touch & Swipe-Display	直观触控屏，轻触滑动即可精准调控。
Touch-Display	指尖轻点清晰触屏，即可从容体验您的利普赫尔酒柜。
eDoor Lock	电子门锁系统需输入正确 PIN 码方可解锁，防止非授权使用。
Tip Open	轻触门板，玻璃门自动开启 7 厘米，可顺势完全拉开。
Self Closing Door	门体开启角度 < 90° 时，可实现流畅自动闭合。
Easy Fill	门体开启 ≥ 90° 后，可稳定保持位置，方便补充存酒。

专属产品系列

Cigar	以创新功能与理想储藏条件，成就醇熟雪茄的臻藏艺术。
-------	---------------------------

* 若处于极度干燥或寒冷的窖藏环境，我们建议您搭配使用专属配件系列中的定制水箱，为储藏系统提供精准辅助。



IRBh 5170 Δ Peak 系列 | EWTgb 3583 Vinidor

本宣传册所呈现的产品及细节均为广告展示效果。我们虽竭力确保资料准确性，但利普赫尔保留随时更改技术参数与设计之权利，恕不另行通知。若涉及实际安装所需之精确尺寸、规格及认证信息，请务必以随附之官方安装指南为准。利普赫尔恕不承担因资料差异引发的任何责任。(2025 年 10 月版)

THE UNIVERSITY OF CHICAGO PRESS

CHICAGO, ILLINOIS 60607

TEL: 773/936/3200 FAX: 773/936/3200

WWW.CHICAGO.PRESS.EDU

© 2005 THE UNIVERSITY OF CHICAGO PRESS

ALL RIGHTS RESERVED

PRINTED IN THE UNITED STATES OF AMERICA

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

ISBN 0-226-17711-1

HARDCOVER \$45.00

PAPERBACK \$25.00

9 780226 177111

0-226-17711-1

9 780226 177111

0-226-17711-1