

essentiel 

Guide de mise en route / Getting Started Guide / Aan de slag Gids / Anleitung zur Inbetriebnahme / Guía de puesta en funcionamiento



ECV 291 dz

Cave à vin

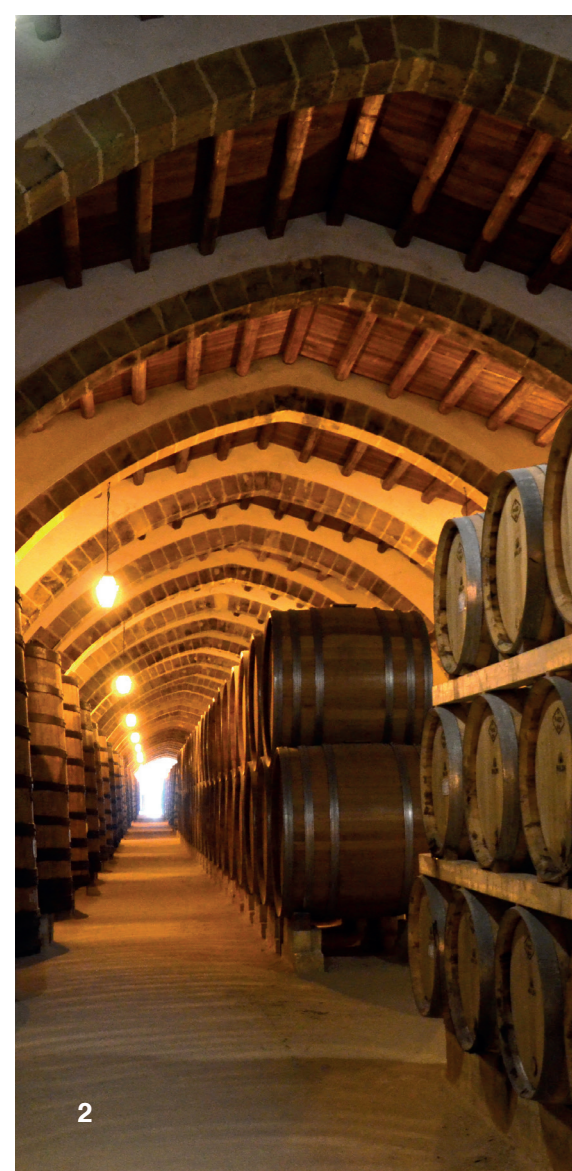
Wine cellar

Wijnkast

Weinkühlschrank

Vinoteca





Installation et mise en route de la cave à vin

1. Il n'existe pas à proprement parler d'endroit idéal pour installer votre cave à vin. Pièce à vivre, salle à manger, cuisine ou même cave naturelle, tout est permis. Toutefois, pour garantir un fonctionnement optimal de cette dernière, choisissez un emplacement dégagé et ventilé, non exposé au soleil ou à toute source de chaleur et pas trop humide. Dans la mesure où la température de votre pièce est comprise entre 16 et 32°C.
2. Installez votre cave à vin sur une surface plane et stable (utilisez un niveau pour vérifier la mise à niveau). Laissez un espace minimum de 10 cm entre le mur et l'arrière de la cave à vin.
3. Attendez au moins deux heures avant de mettre en fonction l'appareil, afin de permettre au circuit réfrigérant d'être parfaitement efficace.
4. Branchez le cordon d'alimentation de votre cave à vin à une prise murale.



Entretien de votre cave à vin

Comme pour tout autre appareil électroménager, un entretien régulier vous permettra de garantir un fonctionnement optimum et une durée de vie maximale du produit.

1. Dépoussiérez votre appareil une fois par semaine à l'aide d'un chiffon humide.
2. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de la cave à vin une fois par an à l'aide d'une éponge et d'un mélange d'eau et de savon neutre sans parfum.

Veillez à faire attention à la température extérieure à laquelle les bouteilles vont être exposées une fois sorties de la cave.

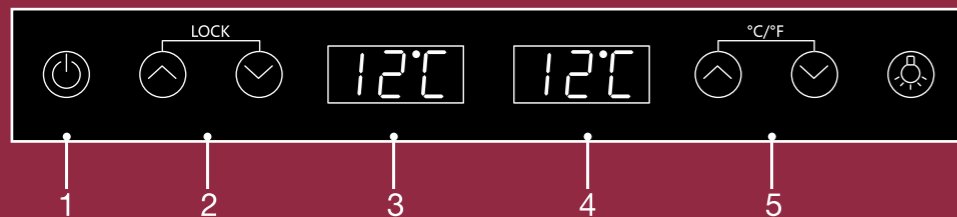
Une température trop élevée pourrait dégrader la qualité de votre vin.

3. Nettoyez la grille d'aération à l'eau.
4. Changez le filtre si votre cave en est pourvue.



Réglage de la température

- La température d'une cave joue un rôle immédiat sur l'évolution du vin en bouteille.
- Plus elle monte, plus le vin évolue vite. De plus la variation de la température a un rôle significatif sur la qualité de votre vin.
- Plus la température varie, plus le vin travaille et passe.
- L'idéal est de régler la température de votre appareil entre 10 et 15°C, cette température correspond à la température d'une cave naturelle.
- Enfin, évitez d'ouvrir la porte de votre cave si vous n'avez pas besoin d'en sortir ou d'y ranger une bouteille.



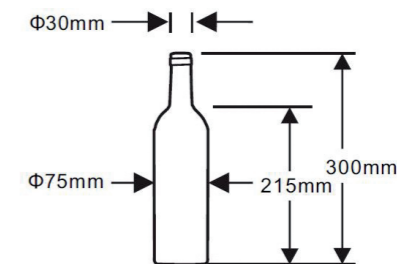
1. Touche de verrouillage / déverrouillage du bandeau de commande
2. Touche pour allumer / éteindre l'éclairage intérieur
3. Affichage de la température
4. Touche pour augmenter la température
5. Touche pour diminuer la température



Rangement des bouteilles

Une collection de bouteilles de vins est riche lorsqu'elle est variée. Ainsi vous serez amené à stocker des bouteilles différentes les unes des autres, de toutes contenances et de toutes formes. La capacité des caves à vin est basée sur des bouteilles de type bordelaise. Ainsi selon les bouteilles composant votre cave, sa capacité peut varier.

- Les bouteilles de vins se conservent couchées. Stockez vos bouteilles, étiquette vers le haut, ainsi vous n'aurez pas à les manipuler lorsque vous recherchez une bouteille.
- Assurez-vous que les bouteilles n'entrent pas en contact avec la paroi du fond de la cave et qu'elles ne bouchent pas le filtre à charbon lorsque celle-ci en est pourvue.
- Il est préférable de disposer les bouteilles à consommer rapidement en haut et celles à conserver en bas de la cave à vin. Ainsi, vous éviterez de déplacer les bouteilles dites « de garde » et favoriserez leur vieillissement.





Durée de conservation du vin

Il n'existe pas de durée de conservation du vin spécifique. Chaque vin se développe à son rythme. La qualité du vin et les conditions de conservation sont des éléments déterminants dans l'évolution et la maturité de vos bouteilles.

Toutefois, comptez :

- 5 à 7 ans pour les vins rouges légers
- 5 à 10 ans pour les vins blancs
- Une quinzaine d'années pour les vins rouges très tanniques
- 18 à 20 ans pour les vins blancs liquoreux

Remarque :

Les vins blancs secs et rosés ne sont pas des vins de garde, consommez-les rapidement. Les vins effervescents doivent être dégustés rapidement.

Quelle température de dégustation pour quel vin ?

Déguster un vin à la bonne température est essentiel afin de l'apprécier pleinement.

Vins rouges

- Bordeaux rouge : 18°C
- Australie, Californie, Italie, Bourgogne rouge : 16°C
- Chili : 15°C
- Vins du Rhône, Languedoc rouge, Provence rouge : 14°C
- Beaujolais : 13°C

Astuce : Comptez 1 heure pour faire remonter la température d'un vin, bouteille ouverte à température ambiante (20°C).

Vins blancs

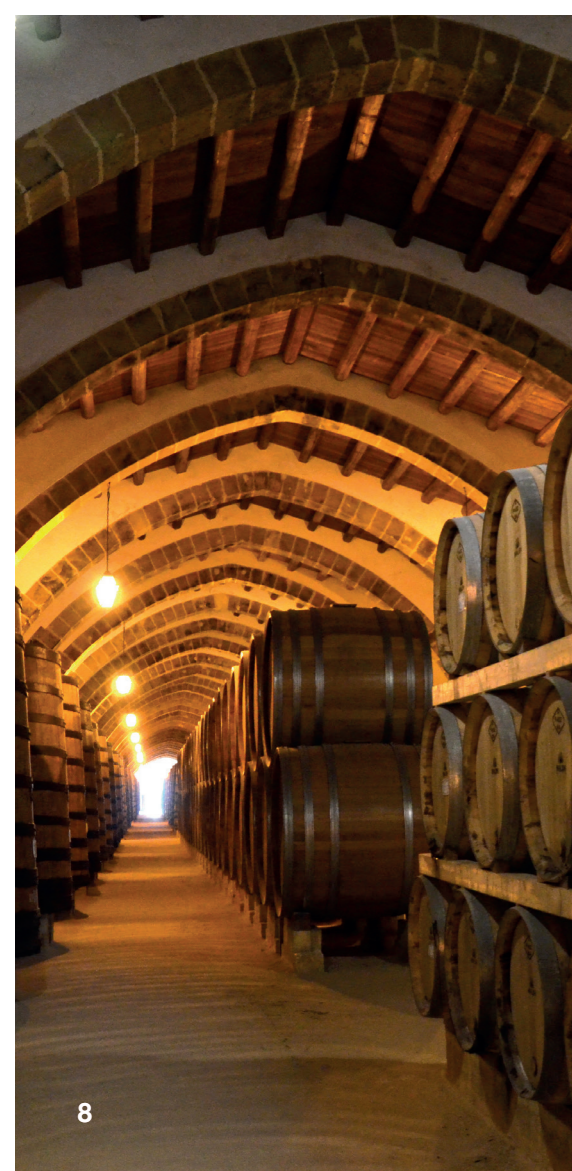
- Vins blancs secs : 9 à 11°C
- Vins blancs type Chardonnay : 11 à 14°C
- Liquoreux, moelleux : 10 à 13°C
- Vins jaunes : à température ambiante

Astuce : Le vin blanc servi au moment de l'apéritif peut être servi entre 8 et 12°C. Pour cela, n'hésitez pas à placer votre vin au réfrigérateur une heure à l'avance.

Champagne

- Champagne d'apéritif : 7 à 9°C
- Grands vins de Champagne : 12 à 14°C





Installation and start-up of the wine cellar

1. Strictly speaking, there is no ideal place to set up your wine cellar. Living room, dining room, kitchen or even a natural cellar are all suitable. However, to ensure optimal operation of the unit, choose a location that is open and ventilated, not exposed to the sun or a heat source and not too humid. As long as your room temperature is between 16 and 32°C.
2. Install your wine cellar on a flat and stable surface (use a spirit level to check). Leave a minimum space of 10 cm between the wall and the back of the wine cellar.
3. Wait at least two hours before switching on the appliance to allow the refrigerant circuit to be fully effective.
4. Plug the power cord from your wine cellar into a wall outlet.



Maintenance of your wine cellar

As with any other household appliance, regular maintenance will ensure optimum operability and maximum product life.

1. Clean the dust off your device once a week with a damp cloth.
2. Clean the inside and outside of the wine cellar once a year with a sponge and a mixture of water and neutral soap without perfume.

Ensure that the bottles, once taken out of the cellar, are not exposed to high temperatures.

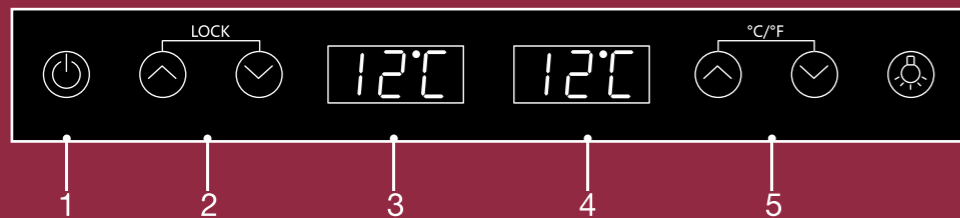
A too high temperature could degrade the quality of your wine.

3. Clean the ventilation grille with water.
4. Change the filter if your cellar has one.



Setting the temperature

- The temperature of a cellar has a direct impact on the maturing of the wine in the bottle.
- The higher the temperature, the faster the wine matures. And variations in temperature have a significant role on the quality of your wine.
- The more the temperature varies, the more the wine evolves and risks spoiling.
- The ideal temperature to set your wine cellar to is between 10 and 15°C, which corresponds to the temperature of a natural cellar.
- Finally, avoid opening your cellar door if you don't need to remove or store a bottle.



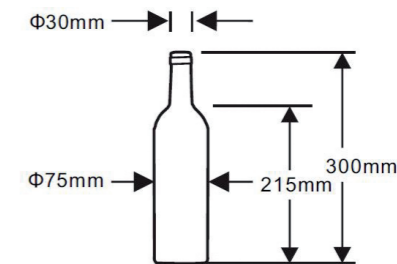
1. Lock and unlock control buttons
2. Button for switching the interior lighting on and off
3. Temperature display
4. Button to increase the temperature
5. Button to decrease the temperature



Arranging bottles

A collection of wine bottles is rich when it is varied. Thus you will store different bottles, of all capacities and all shapes. The capacity of the wine cellar is based on Bordeaux-type bottles. So it's capacity can vary depending on the bottles in your cellar.

- Bottles of wine should be stored lying down. Store your bottles with the label facing up, so you won't have to handle them when looking for a bottle.
- Make sure that the bottles do not come into contact with the back wall of the cellar and that they do not clog the carbon filter (if present).
-
- It is preferable to arrange the bottles to be consumed sooner at the top and those to be kept at the bottom of the wine cellar. Thus, you will avoid moving the bottles you wish to keep for the long-term and will favour their ageing.





Shelf-life of the wine

There is no specific shelf life for wine. Each wine develops at its own pace. The quality of the wine and the conditions of conservation are decisive in the evolution and the maturity of your bottles.

However, count:

- 5 to 7 years for light red wines
- 5 to 10 years for white wines
- About 15 years for very tannic red wines
- 18 to 20 years for sweet white wines

Note:

Dry white and rosé wines are not wines to keep, drink them quickly.
Sparkling wines must be enjoyed quickly.

What tasting temperature for which wine?

Tasting a wine at the right temperature is essential in order to fully appreciate it.

Red Wines

- Bordeaux red: 18°C
- Australia, California, Italy, red Burgundy: 16°C
- Chile: 15°C
- Rhone wines, Languedoc red, Provence red: 14°C
- Beaujolais: 13°C

Tip: allow one hour for the temperature of a bottle of wine opened at room temperature (20°C) to stabilise.

White wines

- Dry white wines: 9 to 11°C
- White wines like Chardonnay: 11 to 14°C
- Sweet wines: 10 to 13°C
- Yellow wines: Room temperature

Tip: White wine served as an aperitif can be served between 8 and 12°C. Do not hesitate to place white wine in the refrigerator one hour in advance of tasting.

Champagne

- Aperitif champagne: 7 to 9°C
- Great wines of Champagne: 12 to 14°C



Installatie en inbedrijfstelling van de wijnkast

1. Strikt genomen is er geen ideale plek om uw wijnkast te installeren. Woonkamer, eetkamer, keuken of zelfs een natuurlijke kelder, alles is toegestaan. Om een optimale werking van het toestel te garanderen, moet u echter een plaats kiezen die open en geventileerd is, niet blootgesteld is aan de zon of een andere warmtebron en niet te vochtig is. Zolang de temperatuur in uw ruimte tussen 16 en 32°C ligt.
2. Installeer uw wijnkast op een vlakke en stabiele ondergrond (gebruik een waterpasser om te controleren of de ondergrond waterpas is). Laat een minimale ruimte van 10 cm tussen de muur en de achterkant van de wijnkast.
3. Wacht ten minste twee uur voordat u het toestel inschakelt, zodat het koelmiddelcircuit volledig kan functioneren.
4. Stop de stekker van uw wijnkast in een wandstopcontact.



Onderhoud van uw wijnkast

Net als bij elk ander huishoudelijk toestel zorgt regelmatig onderhoud voor een optimale werking en een maximale levensduur van het product.

1. Ontdoe uw toestel één keer per week van stof met een vochtige doek.
2. Maak de binnenkant en de buitenkant van de wijnkast één keer per jaar schoon met een spons en een mengsel van water en neutrale zeep zonder parfum.

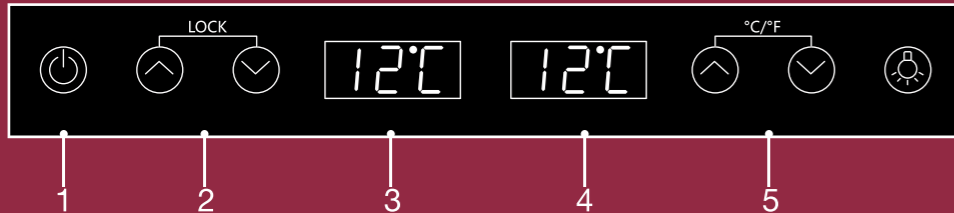
Let op de buitentemperatuur waaraan de flessen blootgesteld gaan worden zodra ze uit de kast worden gehaald.

Een te hoge temperatuur zou de kwaliteit van uw wijn negatief kunnen beïnvloeden.

3. Reinig het ventilatierooster met water.
4. Vervang de filter als uw kast ermee is uitgerust.

Instellen van de temperatuur

- De temperatuur van een kast is zeer belangrijk voor de ontwikkeling van de wijn in de fles.
- Hoe hoger deze stijgt, hoe sneller de wijn evolueert. Bovendien heeft de temperatuurschommeling een grote invloed op de kwaliteit van uw wijn.
- Hoe sterker de temperatuur schommelt, hoe meer de wijn leeft.
- Het ideale is om de temperatuur van uw toestel in te stellen tussen 10 en 15°C. Deze temperatuur komt overeen met de temperatuur van een natuurlijke wijnkelder.
- Vermijd tot slot om de deur van uw wijnkast te openen wanneer u er geen fles moet uitnemen of erin opbergen.



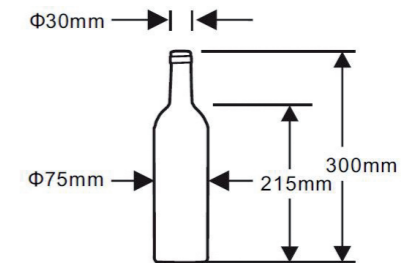
1. Toets voor het vergrendelen/ontgrendelen van het bedieningspaneel
2. Toets voor het in- en uitschakelen van de binnenverlichting
3. Temperatuurweergave
4. Toets voor het verhogen van de temperatuur
5. Toets voor het verlagen van de temperatuur



Opbergen van de flessen

Een collectie wijnflessen is rijk als ze gevarieerd is. U zult dus verschillende flessen moeten opslaan, van alle capaciteiten en alle vormen. De capaciteit van wijnkasten is afgestemd op flessen van het type Bordeaux. Daardoor kan de capaciteit ervan verschillen in functie van de flessen waaruit uit wijnvoorraad is samengesteld.

- Flessen wijn moeten liggend worden opgeslagen. Bewaar uw flessen met het etiket naar boven, zodat u ze niet vast te nemen wanneer u op zoek bent naar een fles.
- Zorg ervoor dat de flessen niet in contact komen met de achterwand van de kast en dat ze de koolstoffilter niet verstoppen wanneer de kast ermee is uitgerust.
- Het verdient de voorkeur om de flessen die snel geconsumeerd moeten worden bovenaan te plaatsen en diegene die bewaard moeten worden onderaan de wijnkast te plaatsen. Zo vermijdt u het verplaatsen van de zogenaamde "bewaarflessen" en bevordert u het rijpingsproces.





Bewaartermijn van de wijn

Er is geen specifieke bewaartermijn voor wijn. Elke wijn ontwikkelt zich op zijn eigen tempo. De kwaliteit van de wijn en de bewaaramstandigheden zijn bepalend voor de evolutie en de rijpheid van uw flessen. Echter, tel:

- 5 tot 7 jaar voor lichte rode wijnen
- 5 tot 10 jaar voor witte wijnen
- Ongeveer vijftien jaar voor zeer tanninerijke rode wijnen
- 18 tot 20 jaar voor zoete witte wijnen

Opmerking:

Droge witte wijnen en roséwijnen zijn geen wijnen om te bewaren, consumeer ze snel. Mousseerende wijnen moeten snel worden gedronken.

Welke proeftemperatuur voor welke wijn?

Een wijn degusteren op de juiste temperatuur is essentieel om deze ten volle te kunnen waarderen.

Rode wijnen

- Rode Bordeaux: 18°C
- Australië, Californië, Italië, rode Bourgogne: 16°C
- Chili: 15°C
- Rhônewijnen, Languedoc rood, Provence rood: 14°C
- Beaujolais: 13°C

Tip: Tel 1 uur om de temperatuur te verhogen van een fles wijn die geopend is bij omgevingstemperatuur (20°C).

Witte wijnen

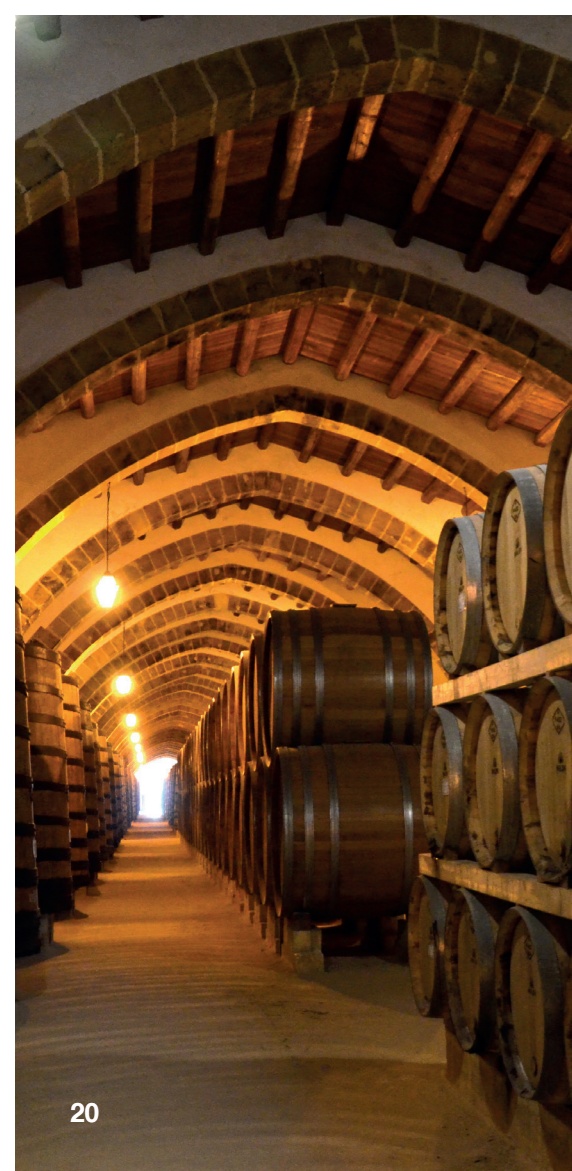
- Droge witte wijnen: 9 tot 11°C
- Witte wijnen zoals Chardonnay: 11 tot 14°C
- Zoet, zacht: 10 tot 13°C
- Gele wijnen: op kamertemperatuur

Tip: Witte wijn die als aperitief wordt geserveerd, kan tussen 8 en 12°C worden geserveerd. Aarzel niet om uw wijn een uur op voorhand in de koelkast te zetten.

Champagne

- Aperitiefchampagne: 7 tot 9°C
- Grote champagnewijnen: 12 tot 14°C





Aufstellen und Inbetriebnahme des Weinkühlschranks

1. Streng genommen gibt es keinen idealen Ort, um Ihren Weinkühlschrank aufzustellen. Wohnzimmer, Esszimmer, Küche oder sogar ein Naturkeller, alles ist erlaubt. Um einen optimalen Betrieb des Geräts zu gewährleisten, wählen Sie jedoch einen Standort, der offen und belüftet ist, nicht der Sonne oder einer Wärmequelle ausgesetzt und nicht zu feucht ist. Vorausgesetzt, dass Ihre Raumtemperatur zwischen 16 und 32°C liegt.
2. Stellen Sie Ihren Weinkühlschrank auf einer ebenen und stabilen Fläche auf (benutzen Sie eine Wasserwaage, um die Waagerechte Ausrichtung des Geräts zu überprüfen). Lassen Sie einen Mindestabstand von 10 cm zwischen der Wand und der Rückseite des Weinkühlschranks.
3. Warten Sie mindestens zwei Stunden, bevor Sie das Gerät einschalten, damit der Kältemittelkreislauf seine volle Wirkung entfalten kann.
4. Stecken Sie das Netzkabel aus Ihrem Weinkühlschrank in eine Steckdose.



Wartung Ihres Weinkühlschranks

Wie bei jedem anderen Haushaltsgerät gewährleistet eine regelmäßige Wartung einen optimalen Betrieb und eine maximale Produktlebensdauer.

1. Stauben Sie Ihr Gerät einmal pro Woche mit einem feuchten Tuch ab.
2. Reinigen Sie den Weinkühlschrank einmal im Jahr innen und außen mit einem Schwamm und einer Mischung aus Wasser und Neutralseife ohne Duftstoffe.

Achten Sie auf die Außentemperatur, der die Flaschen ausgesetzt sind, nachdem sie aus dem Weinkühlschrank entnommen wurden.

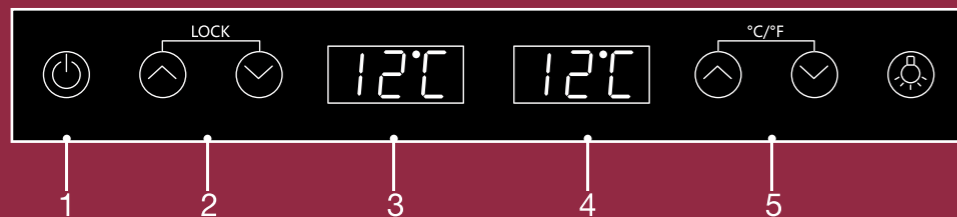
Eine zu hohe Temperatur könnte die Qualität Ihres Weins beeinträchtigen.

3. Reinigen Sie das Lüftungsgitter mit Wasser.
4. Wechseln Sie den Filter, falls Ihr Weinkühlschrank damit ausgestattet ist.



Temperatureinstellung

- Die Temperatur eines Weinkühlschranks spielt eine unmittelbare Rolle für die Entwicklung des Weins in der Flasche.
- Je höher sie steigt, desto schneller entwickelt sich der Wein. Darüber hinaus spielt die Temperaturschwankung eine bedeutende Rolle für die Qualität Ihres Weins.
- Je stärker die Temperatur schwankt, desto mehr arbeitet und altert der Wein.
- Ideal ist es, die Temperatur Ihres Gerätes zwischen 10 und 15°C einzustellen, diese Temperatur entspricht der Temperatur eines natürlichen Kellers.
- Abschließend sollten Sie es vermeiden, die Tür Ihres Weinkühlschranks zu öffnen, wenn Sie keine Flasche herausnehmen oder einlagern müssen.



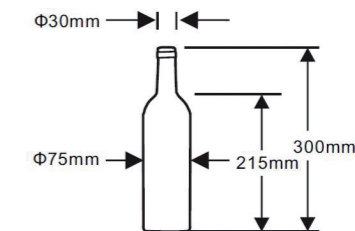
1. Taste zum Sperren/Entsperren des Bedienfelds
2. Taste zum Ein- und Ausschalten der Innenbeleuchtung
3. Temperaturanzeige
4. Taste zum Erhöhen der Temperatur
5. Taste zum Senken der Temperatur



Anordnung der Flaschen

Eine Weinsammlung ist reichhaltig, wenn sie abwechslungsreich ist. Daher werden Sie verschiedene Flaschen mit unterschiedlichen Formen und Fassungsvermögen lagern müssen. Das Fassungsvermögen der Weinkühlschränke basiert auf Flaschen des Bordeaux-Typs. Je nachdem, aus welchen Flaschen Ihr „Weinkeller“ besteht, kann das Fassungsvermögen also variieren.

- Weinflaschen sollten liegend gelagert werden. Bewahren Sie Ihre Flaschen mit dem Etikett nach oben auf, damit Sie sie nicht anfassen müssen, wenn Sie nach einer Flasche suchen.
- Achten Sie darauf, dass die Flaschen nicht mit der Rückwand des Weinkühlschranks in Berührung kommen und dass sie den Kohlefilter nicht verstopfen, falls
- das Gerät damit versehen ist.
- Flaschen, die schnell verbraucht werden sollen, werden am besten oben im Weinkühlschrank platziert und Lagerweine gehören unten in den Weinkühlschrank. Auf diese Weise vermeiden es, für eine lange Lagerung geeignete Weine zu bewegen und fördern deren Alterung.





Haltbarkeit des Weins

Es gibt keine spezifische Haltbarkeitsdauer für Wein. Jeder Wein entwickelt sich in seinem eigenen Tempo. Die Qualität des Weins und die Lagerungsbedingungen sind ausschlaggebend für die Entwicklung und Reife Ihrer Flaschen.

Sie können jedoch mit folgenden Zeiten rechnen:

- 5 bis 7 Jahre für leichte Rotweine
- 5 bis 10 Jahre für Weißweine
- Etwa fünfzehn Jahre für sehr tanninhaltige Rotweine
- 18 bis 20 Jahre für süße Weißweine

Hinweis:

Trockene Weiß- und Roséweine sind keine Weine zum Einlagern, sie sollten schnell getrunken werden. Schaumweine müssen schnell genossen werden.

Welche Verkostungstemperatur für welchen Wein?

Die Verkostung eines Weins bei der richtigen Temperatur ist unerlässlich, um ihn in vollem Umfang schätzen zu können.

Rotweine

- Bordeaux Rotweine: 18°C
- Australien, Kalifornien, Italien, roter Burgunder: 16°C
- Chile: 15°C
- Rhone-Weine, Rotwein aus dem Languedoc, Rotwein aus der Provence: 14°C
- Beaujolais: 13°C

Tipp: Rechnen Sie 1 Stunde, um die Temperatur eines Weins zu erhöhen, bei Raumtemperatur geöffnete Flasche (20°C).

Weißweine

- Trockene Weißweine: 9 bis 11°C
- Weißweine wie Chardonnay: 11 bis 14°C
- Süße, likörartige Weine: 10 bis 13°C
- Gelbe Weine: bei Raumtemperatur

Tipp: Weißwein, der als Aperitif serviert wird, kann zwischen 8 und 12°C serviert werden. Zögern Sie deshalb nicht, Ihren Wein eine Stunde im Voraus in den Kühlschrank zu stellen.

Champagner

- Aperitif-Champagner: 7 bis 9°C
- Große Weine der Champagne: 12 bis 14°C



Instalación y puesta en funcionamiento de la vinoteca

1. Estrictamente hablando, no hay un lugar ideal para instalar la vinoteca. Sala de estar, comedor, cocina o incluso una bodega natural, todo está permitido. Sin embargo, para garantizar el funcionamiento óptimo del aparato, elija un lugar despejado y ventilado, no expuesto al sol ni a cualquier fuente de calor y no demasiado húmedo, siempre que la habitación se encuentre entre 16 y 32 °C.
2. Instale su vinoteca en una superficie plana y estable (use un nivel para comprobar la nivelación). Deje un espacio mínimo de 10 cm entre la pared y la parte trasera de la vinoteca.
3. Espere al menos dos horas antes de encender el aparato para que el circuito de refrigeración sea totalmente eficaz.
4. Enchufe el cable de alimentación de su vinoteca a una toma de pared.



Mantenimiento de la vinoteca

Al igual que con cualquier otro electrodoméstico, un mantenimiento regular garantizará un funcionamiento óptimo y la máxima vida útil del producto.

1. Una vez a la semana, desempolva el aparato con un paño húmedo.
2. Una vez al año, limpie el interior y el exterior de la vinoteca con una esponja y una mezcla de agua y jabón neutro sin perfume.

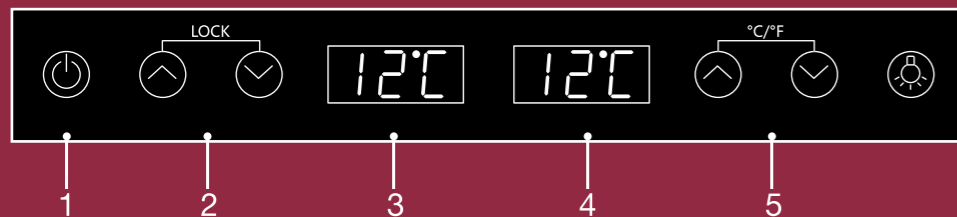
Preste atención a la temperatura exterior a la que se expondrán las botellas una vez que se saquen de la vinoteca.

Una temperatura demasiado alta podría reducir la calidad de su vino.

3. Limpie con agua la rejilla de ventilación.
4. Cambie el filtro si su vinoteca está equipada con uno.

Ajuste de la temperatura

- La temperatura de una vinoteca cumple una función inmediata en la evolución del vino en botella.
- Cuanto más alta sea, más rápido evoluciona el vino. Además, la variación de la temperatura cumple una función importante en la calidad de su vino.
- Cuanto más varía la temperatura, más añeja y cambia el vino.
- Lo ideal es ajustar la temperatura del aparato entre 10 y 15 °C, esta temperatura corresponde a la de una bodega natural.
- Por último, evite abrir la puerta de la vinoteca si no necesita sacar o guardarla una botella.



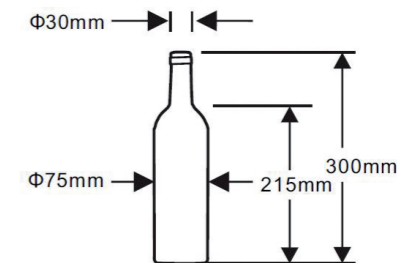
1. Botón de bloqueo/desbloqueo de los botones del panel de mandos
2. Botón para encender y apagar la luz interior
3. Visualización de la temperatura
4. Botón para aumentar la temperatura
5. Botón para reducir la temperatura



Guardar botellas

Una colección de botellas de vino es completa cuando es variada. De esta forma, tendrá que guardar diferentes botellas, de todas las capacidades y formas. La capacidad de las vinotecas se basa en botellas del tipo bordelesas. De esta manera, dependiendo de las botellas de su vinoteca, la capacidad de esta puede variar.

- Las botellas de vino deben guardarse acostadas. Guarde las botellas con la etiqueta hacia arriba, así no tendrá que manipularlas cuando busques una.
- Asegúrese de que las botellas no entren en contacto con la pared trasera de la vinoteca y que no obstruyan el filtro de carbón cuando esta esté equipada con uno.
- Es preferible poner las botellas para ser consumidas rápidamente en la parte superior de la vinoteca y las que se guardarán, en la parte inferior. Así, evitará mover las botellas llamadas «de reserva» y favorecerá su añejamiento.





Tiempo de conservación del vino

No hay un tiempo de conservación específico para el vino. Cada vino se desarrolla a su propio ritmo. La calidad del vino y las condiciones de conservación son elementos determinantes en la evolución y madurez de sus botellas.

Sin embargo, cuente:

- De 5 a 7 años para los vinos tintos ligeros
- De 5 a 10 años para los vinos blancos
- Unos quince años para los vinos tintos muy tánicos
- De 18 a 20 años para los vinos blancos licorosos

Observación:

Los vinos blancos secos y rosados no son vinos de reserva, bébalos rápidamente. Los vinos espumosos deben ser consumirse rápidamente.

Temperatura de degustación para cada vino

Degustar un vino a la temperatura adecuada es esencial para poder apreciarlo plenamente.

Vinos tintos

- Burdeos tinto: 18°C
- Australia, California, Italia, Borgoña tinto: 16°C
- Chile: 15°C
- Vinos del Ródano, tinto del Languedoc, tinto de la Provenza: 14°C
- Beaujolais: 13°C

Consejo: cuente 1 hora para subir la temperatura de un vino, botella abierta a temperatura ambiente (20 °C).

Vinos blancos

- Vinos blancos secos: De 9 a 11°C
- Vinos blancos tipo Chardonnay: De 11 a 14°C
- Licoroso, suave: De 10 a 13°C
- Vinos amarillos: a temperatura ambiente

Consejo: el vino blanco como aperitivo puede servirse entre 8 y 12 °C. Para ello, no dude en poner su vino en el frigorífico con una hora de antelación.

Champán

- Champán para aperitivo: De 7 a 9°C
- Grandes vinos de Champaña: De 12 a 14°C



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération / Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation / Alcoholmisbruik is gevaarlijk voor de gezondheid, consumeer met mate /
Alkoholmissbrauch ist gefährlich für Ihre Gesundheit, konsumieren Sie in Maßen / El exceso de alcohol es peligroso para la salud. Consumir con moderación*