

Czy można leżakować wino, nie mając piwnicy?



# Opis wskazówki

Wine cellar, czyli piwnica na wino to marzenie każdego someliera. Nie trzeba być wybitnym znawcą, żeby wiedzieć, że trunek uszlachetnia się przez leżakowanie – w odpowiedniej temperaturze, w zaciemnionym miejscu, w butelkach ułożonych tak, aby korek miał kontakt zarówno z winem, jak i z powietrzem. Wszystkie te warunki spełniają piwnice i... chłodziarki do wina marki Bosch.

Urządzenie, zdolne pomieścić 197 butelek, posiada drzwi z przyciemnianego szkła, z filtrem odcinającym szkodliwe dla wina promieniowanie UV. Dwustrefowa regulacja temperatury pozwala leżakować jednocześnie wina czerwone, którym sprzyja temperatura 15-22°C oraz wina musujące, które czują się najlepiej w przedziale temperatur 6-9°C. Takiego komfortu nie zapewni nawet stara wine cellar.