



Die erste Weinbar für zu Hause

sowine
by EuroCave[®]
www.sowine-bar.com



Sowine, ... erleben Sie eine Aromaexplosion, seien Sie sicher, dass Ihr Wein dank dem Ihrem Wein anpassbaren Temperiersystem perfekt chambriert ist ; ... erfreuen Sie sich dank dem Sauerstoffabsaugsystem an einem Wein ohne Qualitätseinbußen, konsumieren Sie eine angebrochene Flasche mehrere Tage lang frei und ohne Zwang gemäß Ihrem Rhythmus.

Zwei Flaschen mit idealer Degustationstemperatur

Damit der Wein seine Aromen voll entfaltet und jede seiner Geschmacksnoten entwickelt, muss er mit der richtigen Temperatur serviert werden. So müssen Rotweine eine Temperatur von etwa 18°C besitzen, Weißweine oder Rosés in etwa 8°C. Das exklusive Sowine-System bietet:

- Zwei unabhängige Fächer
- Eine einfache und ergonomische Temperaturbedienung
- Eine Temperaturleuchtanzeige für jedes Fach



Ein **modernes & zweckmäßig Design**
Sowine **fügt sich** in alle Häuser ein

Die Geschmacksqualität bleibt nach dem Öffnen mehrere Tage erhalten

Ihre angebrochenen Flaschen können wieder in eines der Sowine-Fächer gesetzt werden. Dank dem innovativen Sauerstoffabsaugsystem wird Ihr Wein bis zu 10 Tagen nach dem Öffnen vor Oxidation geschützt:

- 2 unabhängige Vorrichtungen zum Absaugen des Sauerstoffs
- Absaugen des Sauerstoffs durch einfachen Druck auf den Kolben
- Eine Betriebsleuchte, um den Absaugvorgang anzuzeigen

Technische Charakteristika

Abmessungen LxTxH (mm)	Gewicht	Stromversorgung	Installierte Leistung
426x245x248	5,4 kg	100-240V	87W

UMGEBUNGSTEMPERATUR FÜR DEN BETRIEB: 18°C BIS 25°C

2 unabhängige Vorrichtungen



- [1 Flasche **Weißwein** + 1 Flasche **Rotwein**]
- oder
- [2 Flaschen **Weißwein**]
- oder
- [2 Flaschen **Rotwein**]

