Für jedes Getränk das richtige Glas:

Die Standartform für das Weißweinglas ist eine langstielige, farblose Tulpe. Der hohe Stiel verhindert, dass die Wärme der Hand auf den Wein übergeht. Den Rotwein serviert man in einer kurzstieligen Tulpe, da er wärmer serviert wird. Sekt oder Champagner perlt in der Sektflöte gut ab, wirkt aber dekorativer in der Sektschale. Das Bierglas kann mehrere Formen haben: für Pils die Tulpenform, für Altbier die Stangenform, für Berliner Weiße die Pokalform. Der Krug eignet sich für jede Biersorte.