**Kieliszki do degustacji brandy, czyli: jak pić wypalankę?**

**Sprawdź, czy o piciu brandy wiesz już wystarczająco dużo!**

**Kieliszki do degustacji brandy - czy wybór odpowiedniego szkła jest znaczący?**

Brandy, popularnie nazywana w Polsce wypalanką, to alkohol którego popularność stale rośnie. Kultura picia tego trunku ma swoje początki prawdopodobnie już w starożytności. Ale czy na pewno wiemy, jak powinniśmy brandy podawać? Z czym możemy je bezpiecznie połączyć? A przede wszystkim - jakie **kieliszki do degustacji brandy** wybrać?

**Nie tylko rodzaj szkła ma znaczenie!**

Celebracja to główna wytyczna, która powinna pojawić się w głowie, jeżeli sączymy brandy. Alkohol ten nazywany jest wódką wytrawną, a przez wielu smakoszy uznawany jest za jeden z najlepszych trunków świata. Należy więc zadbać nie tylko o odpowiednie *kieliszki do degustacji brandy*, ale i o idealne dopracowanie momentu raczenia się nim, włączając w to środowisko nas otaczające. Najlepsza pora podania to czas po obiedzie, lub innym posiłku. Ilość napoju w szklance oraz jego temperatura - to wszystko wpływa na pozytywny odbiór! Brandy smakuje najlepiej w temperaturze pokojowej lub jedynie nieznacznie schłodzone, a w naczyniu powinno znajdować się nie więcej, niż 1/4 napoju.

**Jakie kieliszki do degustacji brandy są najlepsze?**

Sztuka podania powinna zacząć się oczywiście od dobrania odpowiedniego kielicha. [Kieliszki do degustacji brandy](https://zlotywidelec.pl/kieliszki-do-degustacji-whisky-brandy-rumu-stolzle-lausitz-nosing-glass-195ml-2szt) powinny być niskie, posiadać grubą nóżkę. Wygląd szkła powinien być zbliżony do tulipana - wówczas, podczas picia, można idealnie wyczuć aromaty i podziwiać barwę napoju. Dzięki idealnemu wykonaniu i krystaliczności kieliszków do niewątpliwych doznań smakowych dołożyć możemy wzrokowe.