

## Så väljer du vin till sushi.

Att välja fel vin till sushi kan bli en obehaglig upplevelse. Lär dig att välja rätt och få tips på perfekta vin till den älskade sushin.



Den första restaurangen som serverade sushi i Sverige var Seikoen. Restaurangen låg i centralpalatset på tegelbacken i Stockholm och var Sveriges första japanska restaurang. 1973 öppnades den och 1979 satte de sushi på menyn. Den japanska snabbmaten slog igenom i Sverige på bred front på 90-talet och idag finns det mer eller mindre en sushirestaurang i varje kvarter.

Sushi är rik på den femte grundsmaken umami, som kan ge många viner en obehagligt metallisk smak. Reaktionen är kraftigare för röda viner så därför är det helt och hållet vita viner som gäller när man skall dricka vin till sushi. Det är en klar fördel att välja viner med frisk syra och gärna lite sötma. Det möter fint den sötsyrlighet som finns i riset och hettan i wasabin. Om man inte vill ha vin till sushin så kan man självklart välja öl, och då helst en ljus lageröl eller en veteöl. Vill man låta hela måltiden gå i japanska tecken är en torrare och fruktig sake den naturliga drycken. Eller varför inte välja en kopp av det gröna japanska teet Sencha? Ett annat och lite udda alternativ är Genmaicha, som är ett grönt te smaksatt med rostat ris.

Vad det gäller vin går det utmärkt att välja både stilla och mousserande vin till sushi. Här kommer några av våra favoriter till sushin.

## Vin till sushi:



## Nederburg Winemasters Riesling 2017

Systembolagsnummer: 74621

99,00 kr

---

Utän tvekan en välgjord riesling från Sydafrikas mest meriterade producent, Nederburg. Vinet är fruktigt och välbalanserat med inslag av tropiska frukter och citrus.



## Kung Fu Girl Riesling

Systembolagsnummer: 2690

139,00 kr

---

En härligt fruktig riesling med adressen Washington State som utan tvekan kommer att sitta som handen i handsken till en välgjord sushi. Vinet har en fin balans mellan hög syra och fruktsötma.



## Laurent-Perrier La Cuvée 750ml

Systembolagsnummer: 78773

419,00 kr

---

Det är aldrig fel att förgylla livet med ett gott glas champagne. Här är verkligen ett gott val och du bör även vara lite mer kräsen vad det gäller valet av sushi. Det finns allt för många dåliga sushirestauranger, som knappt ens uppfyller kravet på anständighet.



## L'ami des Crustacés

Systembolagsnummer: 78506

89,00 kr

---

Ett vin från druvan Pinot Blanc från den skicklige Alsaceproducenten Gustave Lorentz. Namnet betyder "skaldjurens vän" vinet är torrt men med en bra fruktighet som fint möter havets alla läckerheter även i sushiform.

Här hittar du fler tips kring mat & vin i kombination:

Att välja vin till fransk mat >

Så väljer du vin till tacos och mexikansk mat >