

YOKO - noggrant utvalda viner för det asiatiska köket.

Nu lanseras YOKO, en vinserie speciellt framtagen för att matcha smakerna i det asiatiska köket. Först ut är en riesling från Tyskland och en furmint från Ungern. Senare i år lanseras även en sake från Japan.



Samtliga viner i YOKO-serien är framtagna för att skapa den rätta balansen mellan sötma och syra i kombination med olika typer av asiatisk mat. Master of Wine Julie Nyheim har tillsammans med högkvalitativa producenter invigt den nya YOKO kollektionen med två riktigt druv- och ursprungstypiska viner. Tanken med lanseringen av YOKO är att vinerna i stil och karaktär ska passa som handen i handsken till asiatisk mat.

- De asiatiska köken bygger ofta på en balans mellan grundsmakerna. Mustighet från umamirika råvaror, smaksättare som soja- eller fisksås eller kryddhetta från chili. En av de stora utmaningarna har varit att hitta rätt balans i vinerna för att kunna matcha det kryddstarka och smakrika.

En annan utmaning har varit den varierande textur som många av dessa rätter har, vilket gör att vi behöver viner med rätt balans som kan möta upp dessa smakexplosioner och texturer. Det är allt på en och samma gång och här har vi två viner som kan möta detta, säger Julie Nyheim.



YOKO-vinerna kommer från klassiska kvalitetsregioner. De har rätt karaktär för att balansera hetta, och har samtidigt en tydlig och frisk syra som kittlar och neutraliserar gommen.

Först ut i YOKO-serien är en krispig riesling från Pfalz i Tyskland med lite restsötma, samt en frisk och torr furmint från Tokaj i Ungern. Senare i år introducerar YOKO även en sake, Junmai Daiginjo, som är en elegant och komplex kvalitets sake från Japan.

- *Yokoso betyder välkommen på japanska, och med YOKO vill vi välkomna konsumenten till en asiatisk helhetsupplevelse. Vi vill också göra det enkelt att välja rätt vin till varje asiatisk smakupplevelse, oavsett om det är på restaurang, för en takeaway eller till hemlagat,* berättar Anna Rönnlund, Brand Manager.

Varje flaska är försedd med ikoner som visar vilken mat som bäst matchas med varje vin.

Jonas Svensson har komponerat asiatiska rätter till vinerna



Jonas Svensson är krögare på Miss Voon & GOMA Gastro Pub. Han har agerat smakinspiratör till YOKO och tagit fram fantastiska rätter som paras extra väl med vinerna.

- Jag älskar smaker och att kombinera mat med dryck. I experimenterandet med YOKO vinerna var rieslingen tacksam mot hettan i min matlagning medan furmint hade en elegans som krävde högre syra och renare mat, säger Jonas Svensson.

- Vi välkomnar samarbetet med Jonas Svensson, som med sin kärlek till det asiatiska köket har bidragit med kreativitet och inspiration i de recept han tagit fram med YOKO vinerna i åtanke, fortsätter Anna Rönnlund.



YOKO Riesling

Systembolagsnummer: 52967

129,00 kr

YOKO Riesling har en intensiv doft med inslag av apelsinblom, lime, honungsmelon, tropisk frukt, och ett stråk av kryddor. Vinet är fruktigt med en liten fruktsötma som balanseras på bästa sätt med den friska syran. Vinet har en bra smaklängd och med toner av melon, lime, mineral och en fläkt av blommor.



YOKO Furmint

Systembolagsnummer: 52969

135,00 kr

YOKO Furmint har en angenäm doft med inslag av citron, gula plommon, päron, äpple, honung, mineral och en fläkt av blommor. Smaken är torr och frisk med en lätt vaxig textur. Fin smakintensitet med toner av gula plommon, äpple, honung, citruszest, mandel och mineral.



YOKO Sake Junmai Daiginjo

Systembolagsnummer: 53118

269,00 kr

Sake med en mild medelstor doft med inslag av gröna äpplen, päron, jasminris och mandel. Smaken är nästan torr med inslag av viss blommighet, gröna äpplen och mandel. Servera gärna tillsammans med sushi, ramen eller tempura. Även annan asiatisk mat med fisk och skaldjur passar. Undvik för syrliga smaker i anrättningen.

YOKO Riesling och YOKO Furmint finns i Systembolagets beställningssortiment. YOKO Sake Junmai Daiginjo introduceras i december 2021. Längre fram planerar vi att bredda sortimentet med flera spännande nya viner.

Se också



Vinprovning online – YOKO – viner till asiatisk mat.

Välkommen på digital vinprovning 13/10 18.00 där vi provar en riesling och en furmint från YOKO som har målet att presentera de bästa dryckerna till asiatisk mat.

[Läs mer](#)



Wonton Dynamite.

Recept på heta wontons skapat av Jonas Svensson, krögare på Miss Voon & GOMA Gastro Pub och speciellt framtaget för att passa till YOKO Riesling.

[Läs mer](#)



Kocken Jonas Svenssons passion för asiatisk mat och sake.

Jonas Svensson, krögare på Miss Voon & GOMA Gastro Pub berättar om sin passion för det asiatiska köket och att hitta fina kombinationer av mat och dryck.

[Läs mer](#)



Chicken den Miso Dumpling.

Dumplings är en traditionell kinesisk rätt som här fylls med en god misokyckling. Här hittar du "Kockjonas" Chicken den Miso Dumpling med ett noga utvalt vintips.

[Läs mer](#)



Oshizushi.

Oshizushi kallas även för pressad sushi och består av sushiris med olika toppings. Avnjuts gärna med ett glas YOKO Furmint.

[Läs mer](#)
