



26
maj 2016

Goda viner till dig som älskar sushi

Skribent: **Vin & Matguiden**

Vilket vin passar bäst till sushi? Här får du en vinguide till olika sorters sushi.

Vilket vin passar bäst?

Det finns många typer av sushi, var och en med en unik smak som kräver ett vin anpassat efter just den smaken. Sushi är japanskt, rent och elegant, långt ifrån Kina och thaimatens starka sötsyrliga smaker.



Om det bara skulle finnas ett svar på frågan om vilket vin som passar bäst till sushi, skulle det sannolikt vara Champagne eller en god Prosecco. Tänk då bara på att de ska vara torra och inte ha en alltför hög alkoholhalt. Smakar det för mycket alkohol eller för sött blir det lätt för många smaker samtidigt. Använd följande lista som en liten fickguide nästa gång du besöker en sushirestaurang eller är modig nog att prova på att göra din egen sushi.

* Till en kryddig tonfiskrulle: en halvtorr Riesling.

* Till en laxnigiri: - tänk rosa - en torr Rosé, gärna av den typ du hittar i södra Frankrike, är underbart gott till. Se till att den är väl kyld.



* Till en krabbrulle: Grüner Veltliner från Österrike eller Sauvignon Blanc från Kalifornien. Du vill ha lite syra från citron eller lime för att komplettera det söta krabbköttet.

* Till räknigiri: Pinot Gris eller Pinot Grigio.

* Till ålnigiri: Gewurztraminer. Ålen är normalt toppad med en kryddig sås och därför passar en kryddig Gewurztraminer perfekt.

Ös bara inte på med för mycket soja och wasabi på din sushi. Då försvinner en del av den smakfulla och välkomponerade kombinationen, oavsett vilket vin du dricker.

