



Sashimi Rheinhessen Riesling dry

Schmitt Söhne

Tysk friskhed til japansk cuisine

Når sushi og sashimi kommer på bordet, er tør Riesling altid værd at have i glasset. Druens friske syre og fine frugt passer godt til fiskens delikate smag og giver et appetitvækkende modspil til f.eks. mere fyldige bidder med laks og avocado. Sashimi Rheinhessen Riesling Dry kommer fra Schmitt Söhne, som har en lang tradition for at gøre tysk Riesling tilgængelig for vinelskere verden over. Familien har arbejdet med vin i mere end 200 år, og virksomheden blev grundlagt af Hilar Schmitt i 1919 i Longuich ved Mosel. Her er udgangspunktet Riesling fra Rheinhessen i en tør stil. Det er en kombination, der lægger op til friskhed, tydelig frugt og alsidighed ved bordet. Netop den tørre Riesling-stil er spændende til et måltid, hvor rå fisk, sprøde grøntsager og mildt krydret tilbehør mødes. Der er god grund til at lade en kølig flaske følge med næste gang, der bliver bestilt sushi – eller når der skal gøres lidt ekstra ud af aftensmaden derhjemme.

Mad til vinen

Prøv den til sashimi af laks eller tun, nigiri og makiruller med agurk, avocado eller rejer. Den tørre stil passer også fint til dampet hvid fisk, skaldyr og friske salater. Brug gerne wasabi og chili med måde, så fiskens og vinens nuancer får plads. Servér ved 8–10 °C.

Land	Tyskland
Område	Rheinhessen
Alkoholprocent	8.5%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Hvidvin
Druer	Riesling