

Wein und Speisen - Ein Kochkurs und Weine mit Parker-Punkten

Los Cantos de Torremilanos

VCPRD Ribera del Duero 2006

Finca Torremilanos Bodegas Penalba López 90 Parker Punkte Tempranillo

Die Finca Torremilanos gehört zu den führenden Produzenten des Ribera del Duero. Mittelpunkt der Philosophie des Gutes ist der Einklang mit der Natur und den örtlichen Bedingungen: Von 2003 an wurde das Weingut Schritt für Schritt auf biologischen Anbau umgestellt. Los Cantos wird aus 100 % Tempranillo vinifiziert und 13 Monate im Fass ausgebaut. Der Wein verfügt über eine verführerische Struktur und elegante Persönlichkeit, die sich zu Recht in einer Bewertung von 90 Parker Punkten niederschlagen.

Beso de Vino Seleccion DO

Carinena DO 2009

Bodegas Grandes Vinos y Vinedos 90 Parker Punkte Syrah, Garnacha

Aus dem kleinen Dorf im Herzen der spanischen Region Carinena, stammen die ausgesuchten Trauben für den Beso de Vino Seleccion 2009. Nach der sorgfältigen Selektierung der Trauben werden diese sanft gepresst, dann bei gleichbleibender Temperatur vergoren, um dann für drei Monate in französischen Eichenfässern zu reifen.

Lar de Paula 2004 DOCa

Rioja Reserva DOCa 2004

Bodegas Heredad de Baroja 90 Parker Punkte Tempranillo

Im Zentrum der Region Rioja Alavesa, in dem kleinen Dorf Elvillar de Alava, kreierte die beiden Winemaker Fernando Meruelo und Félix Revuelta den Lar de Paula Rioja Reserva 2004. Die Fruchtbarkeit des Bodens und das einzigartige Klima, welches maßgeblich durch die Sierra Cantabira im Norden beeinflusst wird, sind ein Garant für die hervorragende Qualität der Trauben, welche für diesen Rioja Reserva verwendet wurden.

Arrocal DO

Ribera del Duero DO 2008

Bodegas Arrocal 90 Parker Punkte Tempranillo

Der Arrocal 2008 stammt aus einer der dynamischsten Weinbauregionen Spaniens, dem Ribera del Duero. Vinifiziert aus 100 % Tempranillo Trauben lagert er für 8 Monate in Holzfässern aus französischer und amerikanischer Eiche. Die Besonderheit des Arrocal liegt darin, dass er nach der Lagerung unfiltriert in Flaschen abgefüllt wird.

Ein paar Worte zu mir:

Mein Name ist Ulrich Esser und ich habe im Jahr 1977 mit einer Ausbildung zum Koch in einem 1-Sterne-Haus in Bensberg bei Köln erlernt. Nach einigen Jahren im Ausland kehrte ich 1988 nach Deutschland zurück, um hier als Küchenchef zu arbeiten. Mit zunehmenden Alter begann ich mich auch immer mehr für die Harmonie von Wein und Speisen zu begeistern.

Nach vielen Jahren in denen ich mich stets auch um den Berufsnachwuchs gekümmert habe, entdeckte ich im Jahr 2002 wie angenehm Erwachsenenbildung ist. Seitdem bin ich als Dozent für die VHS und als "Privatdozent" für einige Kochbegeisterte tätig. Meine letzten Jahre im Beruf habe ich als zertifizierter Show- und Eventkoch für ein großes deutsches Handelsunternehmen sowie als



Molekulares Kochen mit Ulrich Esser

Weinfachberater in einem Düsseldorfer Humidor verbracht. Zurzeit bin ich für dieses Unternehmen als Leiter der Weinabteilung tätig.

Ich habe 5 Kinder, von denen mich mein ältester Sohn Fabian an unserem Kochabend begleitet.

Ulrich Esser

Die Weine und Speisen des Abends

Gemischte Tapas kalt/warm
Streifen vom Rindersteak im Speckmantel
karamellisierte Schalotten
Maurische Fleischspießchen
Oliven mit Kräutermanteln
Tortilla

Dazu trinken wir:

Los Cantos de Torremilanos
VCPRD Ribera del Duero 2006
Finca Torremilanos Bodegas Penalba López
Tempranillo, 90 Parker Punkte

Lackierter Thunfisch an kleinem Blattsalat Potpourri

Dazu trinken wir:

Beso de Viño Selección DO
Carinena DO 2009
Bodegas Grandes Vinos y Vinedos,
Syrah & Garnacha, 90 Parker Punkte

Lammkarree mit Kräuterkruste
Thymianjus Saisongemüsen und Kräuterkartoffeln

Dazu trinken wir:

Lar de Paula 2004 DOCa
Rioja Reserva DOCa 2004
Bodegas Heredad de Baroja, Tempranillo
90 Parker Punkte

Auswahl von erlesenen Käsen mit frisch gebackenem Brot

Dazu trinken wir:

Arrocal DO
Ribera del Duero DO 2008
Bodegas Arrocal, Tempranillo
90 Parker Punkte

Schokoladensouffle

Dazu trinken wir:

Dessertwein aus Sizilien