

Granit'hic: Olivier Carl in seinem Weinkeller in Dambach-la-Ville

Auteur : Hervé Lévy

Date : 17 März 2022



Natürlich und präzise empfängt uns **Olivier Carl** in seinem Weinkeller in [Dambach-la-Ville](#), einer der Perlen des [elsässischen Weinbaugebiets](#).

Für die sieben Hektar Bioweinreben von Olivier Carl (der ungefähr 45 000 Flaschen pro Jahr produziert) ist die Klimaerwärmung eine greifbare Realität: „*Unser Sand-Granit-Boden enthält*

wenig Lehm, deswegen benötigen wir regelmäßigen Regen, denn das Wasser bleibt nicht. Um eine gewisse Feuchtigkeit beizubehalten sind wir heute dazu gezwungen die Böden im Falle von Hitzewellen mit Strohab-deckung zu schützen“, erklärt er. Ein Teil seiner Produktion mit dem Gütezeichen „Natur“ verherrlicht den Pinot Noir auf Böden, die anderswo Rieslingen von intensiver Mineralität zuständen: Mit den Füßen gekeltert ist *Terre de Granite* eine Mazeration von überraschender Spannkraft... Ein weiterer symbolträchtiger Jahrgang des Hauses, das sich heute an Oxydativen Weinen nach der Mode des Juras probiert – eine Sache, die es zu verfolgen gilt mit einem vielversprechenden Gewürztraminer – ist der wohlbenannte *Barbe Rousse (Rotbart)*, die Mazeration eines Gewürztraminers. Da wo es einigen Orangen Weinen an Bodenhaftung fehlt ist dieser hier perfekt strukturiert, entfaltet Pfefferaromen und Gewürznoten, die sich in unserer Vorstellung auf elegante Weise mit einem Couscous verbinden.



Olivier Carl Dambach-La-Ville © Stéphane Louis für Poly

Vins Carl
2 impasse de Muhlenheim (Dambach-la-Ville)
vinsbiocarl.com