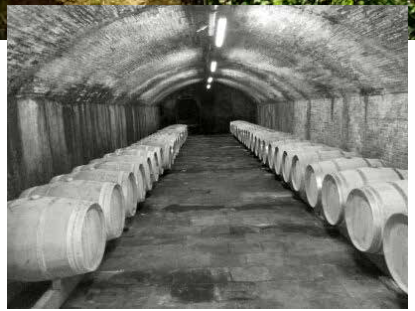
DOMAINE DE BOSC-LONG

„Das Leben ist zu kurz,
um schlechten Wein zu trinken.“

BOSC LONG –
Genuss, Leidenschaft und Qualität seit 1855



Domaine de Bosc Long – Das Weingut

Das Anwesen wurde im Jahre 1855 durch einen großen Opernliebhaber ins Leben gerufen. Seit 1980 ist die Domaine Bosc Long in deutschem Besitz. Das Weinbaugebiet liegt 60 km nordöstlich von Toulouse im Herzen des Weingebietes Gaillac. Die Weinberge erstrecken sich auf einer Fläche von 57 Hektar, gelegen auf den Anhöhen der Gemeinde Cahuzac-sur-Vère.

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurde das Weingut großzügig erweitert. Aus dieser Zeit entstammen die schönen Gewölbekeller, welche aus den Backsteinen der Tarn-Gegend gebaut wurden. Ein Böttcher zur Herstellung von Holzfässern war damals in Vollzeit beschäftigt. Heute findet man auf Bosc Long international bekannte Rebsorten sowie die regionalen Sorten, die speziell im Gebiet Gaillac angebaut werden.
Das günstige Klima mit ergiebigem Regen im Winter sowie einem warmen und trockenen Sommer machen die Bedingungen für Weinbau besonders günstig.

Domaine de Bosc Long – Die Weinbauregion Gaillac

Die Gaillac-Weine unterscheiden sich in vielerlei Hinsicht von denen anderer berühmter Weinregionen, sei es in Frankreich oder weltweit. Die **Rebsortenvielfalt** in Gaillac zeichnet sich durch eine einzigartige Auswahl an autochthonen Rebsorten wie Braucol, Prunelard, Mauzac und Duras aus. Im Vergleich dazu setzen andere Weinbaugebiete auf international bekannte Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon blanc, Chardonnay oder Pinot Noir.

Das Terroir und das Klima in Gaillac sind beeinflusst von einer Mischung aus feuchtem atlantischem und trockenem mediterranem Klima. Der Boden ist geprägt von Kalk, Kreide und Sandstein in der Tiefe, mit einer Auflage aus Ton und Mergel, durchsetzt mit Bruchstücken des Tiefengesteins.
Die Weinherstellungstradition in Gaillac setzt auf einen Mix aus lokalen und internationalen Rebsorten sowie traditionelle Techniken. Im Gegensatz dazu sind andere Regionen oft bekannt für ihre spezifischen Weinherstellungstraditionen, sei es die Méthode Champenoise in der Champagne oder die Maceration carbonique des Primeur im Beaujolais.

Die Gaillac-Weine zeichnen sich nicht durch einen einzigen Weintyp, sondern durch eine breite Vielfalt an **Wein-Stilen** aus, darunter trockene und süße Weißweine, fruchtige Rotweine, Barriquegereifte Rotweine sowie in Flaschengärung hergestellte Schaumweine.
Gaillac-Weine bieten außerdem ein **ausgezeichnetes Preis-Leistungsverhältnis** im Vergleich zu deutlich teureren Weinen aus anderen Regionen. Dies macht die Weine aus Gaillac zu einer faszinierende Alternative und einem **Geheimtipp für Weinliebhaber,** die qualitativ hochwertige Weine zu erschwinglichen Preisen suchen.

2023 CUVEE DU DÔME BLANC, AOP Gaillac

Geschmack:
Würzig-aromatische Muskatnote, mit saftiger Säure,
zarte Blütennote mit Duft von gelben Früchten und Kräutern

Harmoniert mit:
Spargel, Austern, Kalbfleisch und cremigem Schafskäse

Alkohol-, Säure- und Restzuckergehalt:
13,14 % vol. | 4,76 g/Sre | 0,8 g/l RZ | enthält Sulfite

Besuchen Sie unseren Webshop und bestellen Sie unsere Weine bequem online:
www.domaine-bosclong.com/shop

2023 SAUVIGNON BLANC, IGP Côtes du Tarn

Geschmack:
Wunderbar frischer Duft von Stachelbeere und grüner Paprika. Auf der Zunge eine fruchtige, lebendige Säure, Anklänge von Maracuja und Mango. Trinkfreudiger Sauvignon blanc

Harmoniert mit:
Fisch, Spargel, Austern, Meeresfrüchten und cremigem Schafskäse

Alkohol-, Säure- und Restzuckergehalt:
14,00 % vol. | 5,13 g/l Sre. | 0,8 g/l RZ | enthält Sulfite

2023 CABERNET SAUVIGNON ROSÉ, IGP Côtes du Tarn

Geschmack:
Fruchtiger Duft nach schwarzen Johannisbeeren und Kirsche, saftig-frischer Roséwein. Lachsfarben, fruchtige Cassisnoten mit zartem, weichem Tannin

Harmoniert mit:
Leichten Fleischgerichten, Tomatengerichten, Salat, Lachs

Alkohol-, Säure- und Restzuckergehalt:
14,15 % vol. | 4,88 g/l Sre. | 0,8 g/l RZ | enthält Sulfite

2023 CHARDONNAY,
elevé en fut de chêne, IGP Cotes du Tarn

Geschmack:
In der Nase eine feinfruchtige Lindenblütenaromatik mit Anklängen von Maracuja. Auf der Zunge elegant und kraftvoll, es gesellen sich Honignoten dazu, gepaart mit einer anschmiegsamen Säure. Insgesamt ein gelungener Chardonnay mit großem Reifepotential.

Harmoniert mit:
Wildgeflügel, Spargel, Gerichte mit heller Sauce

Alkohol-, Säure- und Restzuckergehalt:
13,56 % vol. | 4,67 g/l Sre. | 0,8 g/l RZ | enthält Sulfite

2019 CHARDONNAY,
elevé en fut de chêne, IGP Cotes du Tarn

Geschmack:
Ein eleganter, körperreicher Chardonnay, saftig, mit feiner, exotischer Holznote, acht Monate im Barrique

Harmoniert mit:
Wildgeflügel, Spargel, Gerichte mit heller Sauce

Alkohol-, Säure- und Restzuckergehalt:
14,28 % vol. | 5,11 g/l Sre. | 0,8 g/l RZ | enthält Sulfite

Goldmedaille Asia WeinTrophy 2020

2018 CUVEE DU DÔME, AOP Gaillac

Geschmack:
Tiefer, voluminöser Waldbeerenduft mit Nuancen von rauchigem Lakritz. Auf der Zunge präsentes, aber weiches Tannin, voluminös, der Mund und Gaumen wird mit reifen, schokoladigen Brombeernoten ausgekleidet.

Harmoniert mit:
Perfekter Partner zu rotem Fleisch und Barbecue

Alkohol-, Säure- und Restzuckergehalt:
14,28 % vol. | 4,59 g/l Sre. | 0,8 g/l RZ | enthält Sulfite

2016 MERLOT, eleveé en fut de chene, AOP Gaillac

Geschmack:
Im Barrique gereifter Merlot mit weichen Tanninen, fruchtigen Dörrpflaumenaromen und zarten Röstnoten in molliger Textur. Ein vollmundiger Rotwein mit Potential.

Harmoniert mit:
Rehbraten, Hirschsteaks, Gänsebraten, Hartkäse

Alkohol-, Säure- und Restzuckergehalt:
13,90 % vol. | 4,96 g/l Sre. | 0,6 g/l RZ | enthält Sulfite

Goldmedaille
AsiaWeinTrophy 2015

2015 RÉSERVE, elevé en fût de chêne, AOP Gaillac

Geschmack:
Eleganter Waldbeerenduft mit Anklang von Cassis, umspielt von feinen Vanille- und Röstaromen. Eindrucksvolle, schokoladige Fruchtaromen, gepaart mit feinen Tanninen und Holznuancen.

Harmoniert mit:
Wildbret, Fleischgerichte mit würzigen Saucen, Hartkäse und Camembert

Alkohol-, Säure- und Restzuckergehalt:
13,42 % vol. | 5,08 g/l Sre. | 0,6 g/l RZ | enthält Sulfite

2018 SYRAH, elevé en fut de chêne, AOP Gaillac

Geschmack:
Würziger Duft nach reifen roten Beeren, umgeben von Vanille-Holz-Aromen. Langanhaltender Waldfruchtgeschmack mit einer Note von Schokolade und zarten Tanninen.

Harmoniert mit:
Wildbret, kräftigen Fleischgerichten mit würzigen Saucen, Hartkäse, reifer Camembert

Alkohol-, Säure- und Restzuckergehalt:
14,16 % vol. | 4,2 g/l Sre. | 0,0 g/l RZ | enthält Sulfite

Goldmedaille Berliner WeinTrophy 2020

2019 BRAUCOL, eleveé en fut de chene, AOP Gaillac

Geschmack:
Würziger Duft von Cassis, gepaart mit vanilligen Holznoten. Auf der Zunge kraftvolle Frucht und geschmeidige Tannine, gerundete Holznote.

Harmoniert mit:
Wildbret, kräftigen Fleischgerichten mit würzigen Saucen, reifer Camembert

Alkohol-, Säure- und Restzuckergehalt:
12,96 % vol. | 5,26 g/l Sre. | 0,8 g/l RZ | enthält Sulfite

Goldmedaille Berliner WeinTrophy 2021

2020 RENAISSANCA, IGP Côtes du Tarn

Geschmack:
Üppiger, tiefer Duft von reifer Brombeere, Cassis und Waldfruchtaromen mit feiner Gewürznote. Auf der Zunge samtige Frucht mit kraftvollen, weichem Tannin und guter Trinkreife.

Harmoniert mit:
Wild, Lamm und würzigem Käse

Alkohol-, Säure- und Restzuckergehalt:
12,94 % vol. | 4,99 g/l Sre. | 0,8 g/l RZ | enthält Sulfite

CHARDONNAY MOUSSEUX BRUT

Geschmack:
Eleganter, feingliedriger Duft nach frischer Brioche und grünen Kräutern. Feinperliges Moussieren, saftige Aromen von Melone, Birne und gelben Früchten.

Harmoniert mit: Aperitifhappen wie Lachsschnitten, Tatar, Hummersuppe und gefüllte Blätterteigschnecken

Alkohol-, Säure- und Restzuckergehalt:
12,08 % vol. | 6,21 g/l Sre. | 7,8 g/l RZ | enthält Sulfite

Besuchen Sie unseren Webshop und bestellen Sie unsere Weine bequem online: www.domaine-bosclong.com/shop

À la Vôtre!

DOMAINE DE BOSC LONG SAS
F-81140 Cahuzac-sur-Vère
Occitanie/Tarn
www.domaine-bosclong.com/shop

Andreas Rips
Domänen Direktor

Bildlizenzen: © AdobeStock.com
Icons made by © www.freepik.com / Smashicons / monkik / Those icons