

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

DOMAINE DE



BOSC-LONG



BOSC LONG – Genuss, Leidenschaft und Qualität seit 1855

Weinauswahl 2025

DOMAINE DE



BOSC-LONG



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.

Bosc Long – Tradition, Innovation und Leidenschaft

Domaine de Bosc Long ist ein Ort, an dem Leidenschaft für Wein auf eine reiche Tradition trifft. Eingebettet in die malerischen Hügel des Gaillac, bewahren wir die Einzigartigkeit dieser Region, während wir mutig neue Wege gehen. Unsere Reben gedeihen auf Böden, die über Generationen hinweg ihre Qualität bewiesen haben, und unser Streben gilt stets der Perfektion – im Einklang mit der Natur.

Unsere Vision? Weine zu schaffen, die Geschichten erzählen: von der Erde, der Sonne, den Jahreszeiten und der Hingabe der Menschen, die sie pflegen. Ob für besondere Anlässe oder den täglichen Genuss – jeder Tropfen trägt die Handschrift von Sorgfalt und Liebe. Domaine de Bosc Long – ein Erlebnis für die Sinne und die Seele.

Sechs Weine mit Goldmedaille von Gilbert & Gaillard ausgezeichnet!

Als Zeichen für unsere Exzellenz wurden 2024 – wie 2023 – sechs unserer Weine mit Goldmedaillen von Gilbert & Gaillard ausgezeichnet.





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 Brauocol, 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.



2024 CUVEE DU DÔME BLANC, AOP Gaillac

Geschmack:

Ein blühender Garten in der warmen Frühlingssonne:
Der Cuvée du Dôme Blanc fängt mit würziger Muskatnote,
saftiger Säure und zarter Blütennote mit dem Duft von
gelben Früchten und Kräutern genau dieses Erlebnis ein –
frisch, elegant und besonders.


Harmoniert mit:

Spargel, Austern, Kalbfleisch und cremigem Schafskäse

Alkohol-, Säure- und Restzuckergehalt:

11,66 % vol. | 6,61 g/Sre | 1,0 g/l RZ | enthält Sulfit



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



2024 SAUVIGNON BLANC, IGP Côtes du Tarn

Geschmack:

Haben Sie schon einmal den Sonnenaufgang in einem Weinberg erlebt? Der Duft von Stachelbeere, grüner Paprika und Anklängen von Maracuja und Mango in diesem Sauvignon Blanc erinnert an die kühle Frische eines neuen Tages in Gaillac. Ein Wein, der die Leichtigkeit des Lebens feiert.

Harmoniert mit:

Fisch, Spargel, Austern, Meeresfrüchten und cremigem Schafskäse



Alkohol-, Säure- und Restzuckergehalt:

12,01 % vol. | 6,17 g/l Sre. | 1,9 g/l RZ | enthält Sulfite





2024 CABERNET SAUVIGNON ROSÉ, IGP Côtes du Tarn

Geschmack:

Dieser Rosé erzählt von lauen Sommerabenden und langen Gesprächen bei Kerzenschein. Mit fruchtigem Duft nach schwarzen Johannisbeeren sowie Kirsche und saftiger Frische mit den fruchtigen Cassisnoten und zarten, weichem Tannin bringt er den Sommer direkt ins Glas.

Harmoniert mit:

Leichten Fleischgerichten, Tomatengerichten, Salat, Lachs



Alkohol-, Säure- und Restzuckergehalt:

12,78 % vol. | 6,93 g/l Sre. | 0,5 g/l RZ | enthält Sulfite





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

Geschmack:

Dieser Chardonnay ist wie eine elegante Einladung zu einem Sommerabend. Seine feinen Aromen von Lindenblüten und Maracuja vereinen sich mit einer anschmiegsamen Säure, es gesellen sich Honignoten dazu – ein Wein, der Leichtigkeit und Kraft verbindet 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



Goldmedaille Gilbert & Gaillard 2024



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

Geschmack:

Zeit und Reife machen diesen Chardonnay besonders:
Acht Monate im Barrique verleihen ihm eine exotische
Holznote und eine beeindruckende Tiefe.
Ein kraftvoller Wein für besondere Momente.

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





2018 CUVÉE DU DÔME, AOP Gaillac

Geschmack:

Stellen Sie sich vor, Sie sitzen in einem alten Gewölbekeller, der Duft von Waldbeeren und rauchigem Lakritz liegt in der Luft. Der Gaumen wird mit reifen, schokoladigen Brombeernoten ausgekleidet. Dieser Cuvee ist eine Hommage an die Geschichte des Weinguts und die Kunst der Assemblage.

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



Goldmedaille Asia WeinTrophy 2020
Goldmedaille Gilbert & Gaillard 2024



2016 MERLOT, élevé en fut de chene, AOP Gaillac

Geschmack:

Dieser im Barrique gereifte Merlot ist wie ein guter Freund: beständig, verlässlich und doch voller Überraschungen. Seine weichen Tannine und die fruchtigen Aromen von Dörrpflaumen und zarten Röstnoten laden zu herzhaften Gerichten und geselligen Abenden ein.

Harmoniert mit:

Rehrbraten, Hirschsteaks, Gänsebraten, Hartkäse



Alkohol-, Säure- und Restzuckergehalt:

13,90 % vol. | 4,96 g/l Sre. | 0,6 g/l RZ | enthält Sulfit





Goldmedaille
AsiaWeinTrophy 2015

2015 RÉSERVE, élevé en fût de chêne, AOP Gaillac

Geschmack:

Manchmal braucht es Zeit, um etwas Besonderes zu schaffen. Eleganter Waldbeerenduft mit Anklang von Cassis wird umspielt von feinen Vanille- und Röstaromen. Die schokoladigen Fruchtaromen gepaart mit feinen Holznuancen dieses Weins sind das Ergebnis von Geduld und Hingabe.

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, élevé en fut de chêne, AOP Gaillac

Geschmack:

Ein Wein wie ein Gedicht. 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





2019 BRAUCOL, eleveé en fut de chene, AOP Gaillac

Geschmack:

Braucol ist eine Rebsorte mit Charakter – würzig, kraftvoll und doch geschmeidig. Der Duft von Cassis, gepaart mit vanilligen Holznoten sowie kraftvolle Frucht mit geschmeidiger Tannine machen diesen Wein zu einer Einladung, die Einzigartigkeit der Region Gaillac zu entdecken

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 2020
Goldmedaille Gilbert & Gaillard 2024



Goldmedaille Berliner
WeinTrophy 2021

2020 RENAISSANCA, IGP Côtes du Tarn

Geschmack:

Wie der Name schon sagt, steht dieser Wein für Erneuerung und Aufbruch. Seine samtigen Tannine und der Duft reifer Brombeeren, Cassis und Waldfruchtaromen mit feiner Gewürznote machen ihn zu einem vielseitigen Begleiter.

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 Sulfit





À la Vôtre!

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



Andreas Rips
Domänen Direktor