

*Momente,  
die bleiben!*

DOMAINE DE



BOSC-LONG



ENTDECKEN SIE UNSERE FRÜHLINGSWEINE 2026

DOMAINE DE



BOSC-LONG



# Domaine de Bosc Long – Genuss, Leidenschaft und Qualität seit 1855

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 internationale 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.



A photograph of a vineyard at sunset. The sun is low on the horizon, casting a warm, golden glow over the scene. The sky is filled with soft, orange and yellow clouds. The vineyard rows stretch into the distance, with a dirt path running through them. The overall mood is peaceful and contemplative.

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

# Die richtige Wahl – ganz unkompliziert

Jeder Wein hat seinen eigenen Charakter. Diese Übersicht zeigt Ihnen auf einen Blick, welcher Wein zu Ihrem Geschmack, zum Anlass und zum Essen passt. So finden Sie schnell Ihren Favoriten – und können ihn im Anschluss in Ruhe entdecken. Unsere Weine in der Übersicht auf einen Blick:



Weinesorten	Aussehen	Aroma	Passt zu	Anlass
Cuvée du Dôme Blanc 2025	Weiß	elegant - fruchtig	Spargel, Austern, Kalbfleisch	Frühjahrs-Lunch
Sauvignon Blanc 2025	Weiß	leicht - fruchtig	Fisch, Meeresfrüchte, Salate	Terrasse
Cabernet Sauvignon Rosé 2025	Rosé	saftig - nuanciert	Lachs, Salate, leichte Gerichte	Sommerabend
Chardonnay 2023	Weiß	elegant - kräftig	Geflügel, Spargel, helle Saucen	Abendessen
Chardonnay 2019 (Barrique)	Weiß	kräftig - schwer	Geflügel, cremige Gerichte	Besonderer Anlass
Cuvée du Dôme 2018	Rot	würzig - elegant	Rotes Fleisch, BBQ	Geselliger Abend
Merlot 2016 (Barrique)	Rot	elegant - kräftig	Wild, Gänsebraten, Hartkäse	Dinner
Braucol 2019 (Barrique)	Rot	kräftig - schwer	Wild, reifer Camembert	Wein und Käse
Syrah 2018 (Barrique)	Rot	würzig - kräftig	Wild, kräftige Fleischgerichte	Abend
Réserve 2015 (Barrique)	Rot	kräftig - schwer	Wild, würzige Saucen, Käse	Genussmoment
Renaissanca 2020	Rot	fruchtig - elegant	Lamm, Wild, würziger Käse	Vielseitig

# Die Leichten

**Frühjahr ist kein Datum. Es ist ein Gefühl.**

Jacke über der Stuhllehne, noch ein wenig kühl – aber das Glas schon in der Hand. Diese Weine sind gemacht für genau diese ersten Frühlingsabende, an denen man spürt: Jetzt beginnt wieder die leichte Zeit des Jahres. Frisch, klar, lebendig – mit feiner Würze und einer Frucht, die nicht laut ist, sondern bleibt. Diese Weine stehen für genau diese unkomplizierten Momente – offen, freundlich und wunderbar zugänglich. Weine, die vom ersten Schluck an überzeugen und Lust auf das nächste Glas machen.





## 2025 CUVÉE DU DÔME BLANC, AOP Gaillac



*Harmoniert mit:*

Spargel, Austern, Kalbfleisch und cremigem Schafskäse



*Alkohol-, Säure- und Restzuckergeh.:*  
12,57 % vol. | 5,51 g/Sre | 2,9 g/l RZ  
enthält Sulfit



## 2025 CABERNET SAUVIGNON ROSÉ, IGP Côtes du Tarn



*Harmoniert mit:*

Leichten Fleischgerichten,  
Tomatengerichten, Salat, Lachs



*Alkohol-, Säure- und Restzuckergeh.:*  
12,74 % vol. | 7,00 g/l Sre. | 4,0 g/l RZ  
enthält Sulfit

„Diese Weine  
trinken wir im  
Frühjahr selbst  
am liebsten.“



## 2025 SAUVIGNON BLANC, IGP Côtes du Tarn



*Harmoniert mit:*

Fisch, Spargel, Austern, Meeresfrüchten  
und cremigem Schafskäse



*Alkohol-, Säure- und Restzuckergeh.:*  
12,42 % vol. | 5,92 g/l Sre. | 2,5 g/l RZ  
enthält Sulfit

# Die Kraftvollen

## **Der erste Abend draußen**

Manchmal braucht es keinen Anlass. Nur ein Glas, ein paar Worte und den richtigen Wein. Diese Chardonnays sind Weine für genau diese Momente – mit Zeit, Struktur und Tiefe. Im Duft dezent, mit feinen Holznoten und reifer Frucht. Am Gaumen cremig, ausgewogen und mit schöner Länge. Der Ausbau im Holz verleiht ihm Charakter, ohne seine Eleganz zu verlieren.





Goldmedaille Gilbert & Gaillard 2024



„Passt zum ersten  
Spargel des Jahres!“

## 2023 CHARDONNAY, IGP Cotes du Tarn



*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 Sulfit

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



*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 Sulfit

# Die Vielseitigen

## Wärme im Glas

Ein ruhiger Abend, gedämpftes Licht, ein gedeckter Tisch. Diese Rotweine bringen genau diese Atmosphäre ins Glas – weich, rund und voller Wärme. Reife Frucht, sanfte Tannine und eine ausgewogene Struktur prägen seinen Charakter. Sie wirken niemals schwer, sondern angenehm zugänglich und harmonisch – Rotweine für viele Gelegenheiten.





Goldmedaille Asia WeinTrophy 2020  
Goldmedaille Gilbert & Gaillard 2024



*„Wenn der Abend  
nach Sommer  
schmeckt!“*

## 2018 CUVÉE DU DÔME, AOP Gaillac



*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 Sulfit

## 2016 MERLOT, eleveé en fut de chene, AOP Gaillac



*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

# Die Würzigen

## **Wenn Gäste spontan länger bleiben!**

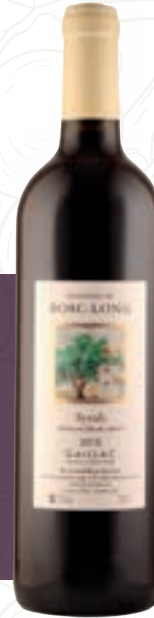
Diese Weine stehen für Wärme und Ausdruck. Für dunkle Frucht, feine Würze und eine Struktur, die Raum gibt – für Gespräche, für Genuss, für Zeit. Sie sind kraftvoll, ohne zu dominieren, und entfalten ihren Charakter Schluck für Schluck.

Die Würze bleibt nicht vordergründig, sondern verbindet sich mit Tiefe und Länge. Ein Glas führt zum nächsten, der Moment wird ruhiger – und der Abend genau richtig.





Goldmedaille Berliner WeinTrophy 2020  
Goldmedaille Gilbert & Gaillard 2024



*"... und der Abend  
länger wird als  
geplant"*

## 2019 BRAUCOL, elevé en fut de chene, AOP Gaillac



*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 Sulfit

## 2018 SYRAH, elevé en fut de chène, AOP Gaillac



*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 Sulfit

# Die Eleganten

## **Wein ist mehr als ein Produkt!**

Manche Weine drängen sich nicht in den Vordergrund. Sie brauchen keine großen Gesten – nur Zeit und Aufmerksamkeit. Diese beiden Weine stehen für Ruhe, Tiefe und Balance. Für dunkle Frucht, feine Würze und eine Struktur, die sich langsam entfaltet. Jeder Schluck erzählt von Geduld, vom sorgfältigen Ausbau und von dem Anspruch, nicht zu beeindrucken, sondern zu begleiten.

Eleganz zeigt sich hier nicht im ersten Moment, sondern im Nachhall. Und in dem Gefühl, dass dieser Wein genau jetzt richtig ist.





Goldmedaille  
Asia WeinTrophy 2015

## 2015 RÉSERVE, elevé en fût de chêne, AOP Gaillac



*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 Sulfit



*„An diesen Weinen  
haben wir besonders  
lange gefeilt.“*

Goldmedaille  
Berliner WeinTrophy 2021

## 2020 RENAISSANCA, IGP Côtes du Tarn



*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](http://www.domaine-bosclong.com/shop)

