



Tequila Amate

Tequila Blanco 100 % Agave

Supreme Tequila, hergestellt unter den höchsten Qualitätsstandards, zum optimalen Zeitpunkt aus dem Reifeprozess genommen, mit den edelsten Jahrgängen geblendet und in wunderschönen handgearbeiteten Glasflaschen abgefüllt. Eine Freude für den Feinschmecker Gaumen, ergibt sich aus der Fülle der Aromen und Gerüche der verwendeten blauen Agaven.

Supreme Tequila, manufactured under the highest quality standards. Dazzled from ripe process at the optimal time, blended with the best vintages and filled up in beautiful handmade bottles. A real joy for the gourmets palate, results from the abundance of the flavours and smells of the used blue agaves.

Farbe: klar
Geruch: erdig, mit Noten von Pfeffer, Kohl, und mariniertem Fleisch
Geschmack: nach Kräuter, erdiger- pikanter Agave und Meersalz. Ein eigenständiger und rustikaler Tequila mit Elementen aus dem Foodbereich.

Color: Clear with a very faint straw/platinum hue
Nose: Earthy, smoked pepper and cabbage, garlic marinated pork, and herbal underbrush aromas
Taste: a brisk buoyant entry leads to a round medium-bodied palate with sea salt, herbs, and earthy peppery agave. Finishes with a reveal of sweet fruity agave and spicy pink peppercorns. An idiosyncratic and rustically styled blanco with robust food-like flavor elements.

Alkohol Alcohol	Gewicht/ Flasche/Karton Weight/bottle /case
40%	1,4 kg / 9,2 kg
Inhalt Volume	Flaschen/Karton Bottles/case
700 ml	6 Stk. pcs
Destilleur Distiller	Maße (B x H x T)
La Cofradia, S.A. De C.V.	34,3 x 21,5 x 24
	Karton/Lage Cases/Layer
	10 Stk. pcs
Artikel-Nr. Art. -No.	Lage/Palette Layers/pallet
802001	5
EAN-Code Flasche EAN-Code bottle	Flaschen/Palette Bottle/pallet
081 24005 124 3	300 Stk. pcs
EAN-Code Karton EAN-Code case	Gewicht/Palette Weight/pallet
426 00997 391 75	460 kg



www.tequilas.info



Tequila Amate

Tequila Reposado 100 % Agave

Supreme Tequila, hergestellt unter den höchsten Qualitätsstandards, zum optimalen Zeitpunkt aus dem Reifeprozess genommen, mit den edelsten Jahrgängen geblendet und in wunderschönen handgearbeiteten Glasflaschen abgefüllt. Eine Freude für den Feinschmecker Gaumen, ergibt sich aus der Fülle der Aromen und Gerüche der verwendeten blauen Agaven.

Supreme Tequila, manufactured under the highest quality standards. Dazzled from ripe process at the optimal time, blended with the best vintages and filled up in beautiful handmade bottles. A real joy for the gourmets palate, results from the abundance of the flavours and smells of the used blue agaves.

- 6 Monate in Eichenfässern gelagert.
- Farbe:** strohgold
- Geruch:** nach typischer Agave und gerösteten Nüssen
- Geschmack:** weicher, leichter Geschmack nach Honig, Salz, geräucherten Eichenfässern und Banane, mit leichter Gewürznote. Ein nußiger, rustikaler Tequila mit eleganter Note.
- aged 6 months in bourbon oak barrels.
- Color:** Straw gold
- Nose:** Oily, burnt agave and roasted nut and vegetable nose
- Taste:** a soft entry leads to a dryish light-bodied palate with flax, honey, salt, smoky oak wood, banana and spice notes. Finishes with a sweet fade of agave and white pepper. A nutty, rustically flavored style with an elegant edge.

Alkohol Alcohol	Gewicht/ Flasche/Karton Weight/bottle/case
40%	1,4 kg / 9,2 kg
Inhalt Volume	Flaschen/Karton Bottles/case
700 ml	6 Stk. pcs
Destilleurie Distiller	Maße (B x H x T)
La Cofradia, S.A. De C.V.	34,3 x 21,5 x 24
	Karton/Lage Cases/Layer
	10 Stk. pcs
Artikel-Nr. Art.-No.	Lage/Palette Layers/pallet
803001	5
EAN-Code Flasche EAN-Code bottle	Flaschen/Palette Bottle/pallet
081 24005 060 4	300 Stk. pcs
EAN-Code Karton EAN-Code case	Gewicht/Palette Weight/pallet
426 00997 391 82	460 kg



www.tequilas.info

Sierra Madre Trend Food GmbH

Rohrstraße 15, 58093 Hagen, Tel.: 0 23 31/ 3 77 56-0 Fax: 0 23 31/ 3 77 56-30, info@sierra-madre.de



Tequila Amate

Tequila Añejo 100 % Agave

Supreme Tequila, hergestellt unter den höchsten Qualitätsstandards, zum optimalen Zeitpunkt aus dem Reifeprozess genommen, mit den edelsten Jahrgängen geblendet und in wunderschönen handgearbeiteten Glasflaschen abgefüllt. Eine Freude für den Feinschmecker Gaumen, ergibt sich aus der Fülle der Aromen und Gerüche der verwendeten blauen Agaven.

Supreme Tequila, manufactured under the highest quality standards. Dazzled from ripe process at the optimal time, blended with the best vintages and filled up in beautiful handmade bottles. A real joy for the gourmets palate, results from the abundance of the flavours and smells of the used blue agaves.

Silbermedaillengewinner Int. Spiritwettbewerb 2007, Deutschland
12 Monate in Eichenfässern gelagert.

Farbe: leicht bernstein

Geruch: nach Erdnusskrokant, Käse und Essigaromen.

Geschmack: vollmundig nach Pfefferkörnern, gesalzenen Nüssen und Caramel, mit einem leicht feurigen Abgang.

Silver Medal, Int. Spirit Competition 2007, Germany
aged 12 months in bourbon oak barrels.

Color: Light amber hue

Nose: Lanolin, peanut brittle, cheese, and vinegar aromas.

Taste: a nervous entry leads to an angularly alcoholic medium to full bodied palate with peppercorns, salted nuts, and burnt caramel, and white pepper flavors. Finishes with noticeable fire.

Alkohol Alcohol	Gewicht/ Flasche/Karton Weight/bottle/case
40%	1,4 kg / 9,2 kg
Inhalt Volume	Flaschen/Karton Bottles/case
700 ml	6 Stk. pcs
Destilleur Distiller	Maße (B x H x T)
La Cofradia, S.A. De C.V.	34,3 x 21,5 x 24
	Karton/Lage Cases/Layer
	10 Stk. pcs
Artikel-Nr. Art.-No.	Lage/Palette Layers/pallet
804001	5
EAN-Code Flasche EAN-Code bottle	Flaschen/Palette Bottle/pallet
081 24005 170 0	300 Stk. pcs
EAN-Code Karton EAN-Code case	Gewicht/Palette Weight/pallet
426 00997 391 99	460 kg



www.tequilas.info

Sierra Madre Trend Food GmbH

Rohrstraße 15, 58093 Hagen, Tel.: 0 23 31/ 3 77 56-0 Fax: 0 23 31/ 3 77 56-30, info@sierra-madre.de