



Tequila Casa Noble Tequila Crystal 100 % Agave

ein mehrfach ausgezeichneter, überragender Tequila. Um seine Qualität zu gewährleisten, kann jedes Jahr nur eine begrenzte Menge dieses hervorragenden Tequilas hergestellt werden. Die Single Barrel Añejo Flaschen sind in einer limitierten Auflage von Künstlern handbemalt.

several times best rated, outstanding Tequila. In order to ensure its quality, only a limited quantity of this Tequilas can be manufactured per year. The Single Barrel Añejo bottles are hand-painted as limited edition.

Gewinner der doppelten Goldmedaille der Spirituosen Weltmeisterschaft 2000. Silbermedaille beim Int. Spirituosenwettbewerb 2007, Deutschland

3fach destilliert

Farbe: klar (silver)

Geruch: nach roter, gerösteter Paprika, Gewürzaromen und einem Hauch von Vanille.

Geschmack: nach tropischen Früchten, schwarzem Pfeffer und leicht süßlicher Agave.

Der Casa Noble crystal hat sehr viel Körper und besticht durch sein sehr gutes und ehrliches Agavenaroma.

Winner of double gold medal at the World Spirit Competition 2000. Silvermedal Int. Spirit Competition 2007, Germany

Tripple distilled.

Color: Crystal clear with brilliant hues of straw and silver.

Nose: Complex aromas of raw and cooked Agave with notes of citrus and pepper

Taste: Buttery, sweet Agave and spices complimented by a hint of citrus.

Finish: Clean, Smooth & Silky

Alkohol Alcohol	Gewicht/Flasche/Karton Wight/bottle/case
40%	1,55 kg / 10,2 kg
Inhalt Volume	Flaschen/Karton Bottles/case
700 ml	6 Stk. pcs
Destillerie Distiller	Maße (B x H x T)
La Cofradia, S.A. De C.V.	33,0 x 25,5 x 24
	Karton/Lage Cases/Layer
	10 Stk. pcs
Artikel-Nr. Art.-No.	Lage/Palette Layers/pallet
100380	5
EAN-Code Flasche EAN-Code bottle	Flaschen/Palette Bottle/pallet
081 24005 037 6	300 Stk. pcs
EAN-Code Karton EAN-Code case	Gewicht/Palette Wight/pallet
00 081 24005 037 6	510 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 Casa Noble

Tequila Reposado 100 % Agave

ein mehrfach ausgezeichneter, überragender Tequila. Um seine Qualität zu gewährleisten, kann jedes Jahr nur eine begrenzte Menge dieses hervorragenden Tequilas hergestellt werden. Die Single Barrel Añejo Flaschen sind in einer limitierten Auflage von Künstlern handbemalt.

several times best rated, outstanding Tequila. In order to ensure its quality, only a limited quantity of this Tequilas can be manufactured per year. The Single Barrel Añejo bottles are hand-painted as limited edition.

Gewinner der Silbermedaille der Spirituosen Weltmeisterschaft 2007.

3fach destilliert

364 Tage in französischen Weisseichefässern gelagert.

Farbe: gold

Geruch: zuerst leicht nach Waldkräutern, wechselnd zu einer Note nach milder Eiche, Agave und Meeressalz.

Geschmack: süßlich nach Karamell und kandierten Nüssen, mit leichter Toffeenote und weicher Agave.

Silvermedal SF World Spirit Competition

Tripple distilled.

aged for 364 days in french white oak barrels.

Color: Amber with hues of bright copper

Nose: Aromas of soft vanilla, delicate white oak, light but persistent lemongrass and floral notes.

Taste: Sweet Agave and vanilla flavors with a touch of oak

Finish: Long & Full with subtle spice

Alkohol Alcohol	Gewicht/Flasche/Karton Weight/bottle/case
40%	1,55 kg / 10,2 kg
Inhalt Volume	Flaschen/Karton Bottles/case
700 ml	6 Stk. pcs
Destillerie Distiller	Maße (B x H x T)
La Cofradia, S.A. De C.V.	33,0 x 25,5 x 24
	Karton/Lage Cases/Layer
	10 Stk. pcs
Artikel-Nr. Art.-No.	Lage/Palette Layers/pallet
100379	5
EAN-Code Flasche EAN-Code bottle	Flaschen/Palette Bottle/pallet
081 24004 4818	300 Stk. pcs
EAN-Code Karton EAN-Code case	Gewicht/Palette Weight/pallet
0 00 81 24004 4818	510 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 Casa Noble

Tequila Añejo 100 % Agave

ein mehrfach ausgezeichneter, überragender Tequila. Um seine Qualität zu gewährleisten, kann jedes Jahr nur eine begrenzte Menge dieses hervorragenden Tequilas hergestellt werden. Die Single Barrel Añejo Flaschen sind in einer limitierten Auflage von Künstlern handbemalt.

several times best rated, outstanding Tequila. In order to ensure its quality, only a limited quantity of this Tequilas can be manufactured per year. The Single Barrel Añejo bottles are hand-painted as limited edition.

Premium Tequila. 3-fach destilliert.
2 Jahre in Weisseichefässern gelagert.

Farbe: Dunkel bernsteinfarben, mit leicht kupferfarbener Note

Geruch: Note von gekochter Agave, Gewürze und getrockneten Früchten angereichert

Geschmack: ein reiches Bouquet nach weicher reifer Agave mit würziger Pfeffernote im Hintergrund.

Premium Tequila. Tripple distilled
aged for two years in french white oak barrels.

Color: Deep amber core with rich copper tones

Nose: Notes of cooked Agave, spices and dried fruits enriched with butterscotch, vanilla and chocolate

Taste: Butterscotch, vanilla and rich French oak

Finish: Sweet, Powerful Oak

Alkohol Alcohol

40%

Inhalt Volume

700 ml

Destillerie Distiller

La Cofradia, S.A. De C.V.

Artikel-Nr. Art.-No.

100381

EAN-Code Flasche EAN-Code bottle

081 24005 0505

EAN-Code Karton EAN-Code case

081 24005 0505

Gewicht/Flasche/Karton Wight/bottle/case

1,55 kg / 10,2 kg

Flaschen/Karton Bottles/case

6 Stk. pcs

Maße (B x H x T)

33,0 x 25,5 x 24

Karton/Lage Cases/Layer

10 Stk. pcs

Lage/Palette Layers/pallet

5

Flaschen/Palette Bottle/pallet

300 Stk. pcs

Gewicht/Palette Wight/pallet

510 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 Casa Noble

Tequila Single Barrel Reposado 100 % Agave

Die beiden Casa Noble Single Barrel Reposado und Single Barrel Añejo Tequilas sind ganz individuelle Arbeiten von beispielloser Qualität. Casa Noble ist ganz besonders stolz den Aficionados und all denen, die das meisterliche Geschick der Destillateure und das herausragende Ergebnis ihrer Arbeit zu schätzen wissen, eine strengstens limitierte Edition von Single Barrel Tequilas zu präsentieren. Ihnen mögen "Reserva Qualitäten" und die "limitierten Editionen" bekannt sein, doch mit der Entwicklung des weltweit ersten Single Barrel Sortimentes hat Casa Noble die Oberklasse neu definiert. In der Tradition der erlesensten Single Barrel Whiskeys, übertreffen die neuen Kreationen jede Erwartung an einen Ultrapremium Tequila der jeder in einem einzigen Fass gereift ist. Dieser außergewöhnliche Reifeprozess beginnt schon mit der Auswahl ausschließlich der besten Französischen Weißbuchegefässer, die nur leicht ausgebrannt werden um einen optimalen Verlauf der Reife zu garantieren.

Casa Noble Single Barrel Reposado and Single Barrel Añejo Tequilas are individual works of unparalleled quality. We at Casa Noble are proud to bring a limited number of single barrel edition tequilas to aficionados who truly appreciate the mastery of the finest aged spirits in the world. You may have come across "reserves" and "limited edition" tequilas but Casa Noble has redefined luxury by developing the first single barrel program in the tequila world. In the tradition of the finest single barrel whiskeys, our program has exceeded every expectation in creating an ultra premium tequila aged in its own barrel. The aging process begins by using only the finest, hand-selected French white oak barrels that are lightly charred for the optimal aging of our tequila. We extend the aging of Casa Noble Reposado for 364 days, the maximum and most desired length of aging for Reposado Tequila, and an unprecedented five years for our Añejo. This lengthy process is carefully monitored by our Maestro Tequilero for flavor evolution and evaporation which is known as the "angel's share." The hand-made bottles in our single barrel program are then individually numbered, labeled and signed by the Makers. Each barrel has its own unique flavor footprint that makes every bottle a true masterpiece, one that is both precious and unique.

Limitierte Auflage

3fach destilliert
12 Monate in französischen Weisseichefässern gelagert.

Limited Edition

Tripple distilled.
aged for 364 days in french white oak barrels.

Alkohol Alcohol	Gewicht/Flasche/Karton Wight/bottle/case
40%	1,55 kg / 10,2 kg
Inhalt Volume	Flaschen/Karton Bottles/case
700 ml	6 Stk. pcs
Destillerie Distiller	Maße (B x H x T)
La Cofradia, S.A. De C.V.	33,0 x 25,5 x 24
	Karton/Lage Cases/Layer
	10 Stk. pcs
Artikel-Nr. Art.-No.	Lage/Palette Layers/pallet
100379	5
EAN-Code Flasche EAN-Code bottle	Flaschen/Palette Bottle/pallet
081 24005 2271	300 Stk. pcs
EAN-Code Karton EAN-Code case	Gewicht/Palette Wight/pallet
175 03013 1360 37	510 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 Casa Noble

Tequila Single Barrel Añejo 100 % Agave

Die beiden Casa Noble Single Barrel Reposado und Single Barrel Añejo Tequilas sind ganz individuelle Arbeiten von beispielloser Qualität. Casa Noble ist ganz besonders stolz den Aficionados und all denen, die das meisterliche Geschick der Destillateure und das herausragende Ergebnis ihrer Arbeit zu schätzen wissen, eine strengstens limitierte Edition von Single Barrel Tequilas zu präsentieren. Ihnen mögen "Reserva Qualitäten" und die "limitierten Editionen" bekannt sein, doch mit der Entwicklung des weltweit ersten Single Barrel Sortimentes hat Casa Noble die Oberklasse neu definiert. In der Tradition der erlesensten Single Barrel Whiskeys, übertreffen die neuen Kreationen jede Erwartung an einen Ultrapremium Tequila der jeder in einem einzigen Fass gereift ist. Dieser außergewöhnliche Reifeprozess beginnt schon mit der Auswahl ausschließlich der besten Französischen Weißweinfässer, die nur leicht ausgebrannt werden um einen optimalen Verlauf der Reife zu garantieren.

Casa Noble Single Barrel Reposado and Single Barrel Añejo Tequilas are individual works of unparalleled quality. We at Casa Noble are proud to bring a limited number of single barrel edition tequilas to aficionados who truly appreciate the mastery of the finest aged spirits in the world. You may have come across "reserves" and "limited edition" tequilas but Casa Noble has redefined luxury by developing the first single barrel program in the tequila world. In the tradition of the finest single barrel whiskies, our program has exceeded every expectation in creating an ultra premium tequila aged in its own barrel. The aging process begins by using only the finest, hand-selected French white oak barrels that are lightly charred for the optimal aging of our tequila. We extend the aging of Casa Noble Reposado for 364 days, the maximum and most desired length of aging for Reposado Tequila, and an unprecedented five years for our Añejo. This lengthy process is carefully monitored by our Maestro Tequilero for flavor evolution and evaporation which is known as the "angel's share." The hand-made bottles in our single barrel program are then individually numbered, labeled and signed by the Makers. Each barrel has its own unique flavor footprint that makes every bottle a true masterpiece, one that is both precious and unique.

Limitierte Auflage

Premium Tequila. 3-fach destilliert.
5 Jahre in Weisseichefässern gelagert.

Limited Edition

Premium Tequila. Triple distilled
aged for five years in french white oak barrels.

Alkohol Alcohol	Gewicht/Flasche/Karton Weight/bottle/case
40%	1,55 kg / 10,2 kg
Inhalt Volume	Flaschen/Karton Bottles/case
700 ml	6 Stk. pcs
Destillerie Distiller	Maße (B x H x T)
La Cofradia, S.A. De C.V.	33,0 x 25,5 x 24
	Karton/Lage Cases/Layer
	10 Stk. pcs
Artikel-Nr. Art.-No.	Lage/Palette Layers/pallet
100381	5
EAN-Code Flasche EAN-Code bottle	Flaschen/Palette Bottle/pallet
081 24005 2264	300 Stk. pcs
EAN-Code Karton EAN-Code case	Gewicht/Palette Weight/pallet
175 03013 1360 44	510 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