



Tequila Espolon

Tequila Blanco 100 % Agave

Mehrfach höchst ausgezeichneter 100% Agave Tequila mit langer Tradition, angebaut und destilliert in Arandas-Jalisco, der wegen seiner roten, schweren Erde bekannten Region Los Altos. Abgefüllt in schlanken Flaschen mit erhabenem Metall etikett.

100% agave Tequila with a long lasting tradition. Cultivated and distilled in Arandas Jalisco, in the region Los Altos - well known because of its red and heavy ground. This perfect Tequila was filled in slim bottles with raised metal labels.

Silbermedaillengewinner, Int. Wein & Spirituosen Wettbewerb 2007

Farbe: klar

Geschmack: Ein süßlicher Agavengeschmack mit Noten von Pfeffer, tropischen Früchten und Limettenschale. Leichter Körper mit einem klaren, trockenen und würzigem Abgang.

Silver Medal, the Int. Wine and Spirit Competition 2007

Color: clear with a platinum cast

Nose: rich sweet agave, pepper, floral tropical fruit and lemon zest aromas

Taste: a soft smooth entry leads to a dryish light-to medium-bodied palate with bright agave, pepper, vanilla bean, grilled pineapple and spice. Finishes cleanly with drying perfumed spice. Refreshing.

Alkohol Alcohol	Ge wicht/ Flas che/Ka rton Wigh t/bo ttle /case
38%	1,3 kg / 8,7 kg
Inhalt Volume	Flas chen/Ka rton Bot tle s/case
700 ml	6 Stk. pcs
Destille rie Dis tiller	Maße (B x H x T)
San Nicolás, S.A.	25 cm x 35,2 cm x 17 cm
	Karton/Lage Cases/Layer
	17 Stk. pcs
Artike l-Nr. Art. -No.	Lage /Palette Layers/pallet
802100	5
EAN-Code Flasche EAN-Code bottle	Flaschen/Palette Bottle/pallet
6 64804 000 354	510 Stk. pcs
EAN-Code Karton EAN-Code case	Ge wicht/Palette Wight/pallet
6 64804 001 535	740 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 Espolon

Tequila Reposado 100 % Agave

Mehrfach höchst ausgezeichneter 100% Agave Tequila mit langer Tradition, angebaut und destilliert in Arandas-Jalisco, der wegen seiner roten, schweren Erde bekannten Region Los Altos. Abgefüllt in schlanken Flaschen mit erhabenem Metall etikett.

100% agave Tequila with a long lasting tradition. Cultivated and distilled in Arandas Jalisco, in the region Los Altos - well known because of its red and heavy ground. This perfect Tequila was filled in slim bottles with raised metal labels.

Gewinner der Goldmedaille SF Spirit uosen Welt meisterschaft 2006.

6 Monate in Eichenfässern gelagert.

Farbe: gold

Geschmack: Ein unverwechselbares Aroma nach Agave, leichten Holznoten mit fruchtigen Beeren.

Gold Medal SF World Spirit Competition 2006.

aged 6 months in oak barrels.

Color: rich golden color

Nose: outrageous pickling spice and caramel fudge aromas

Taste: a bold round entry leads to a dryish medium to full-bodied palate with rich roasted agave, sweet tropical fruit, intense vanilla and brown spices. Finishes with a long sweet spicy fade. A very hedonistic reposado that has anejo-like wood spiciness.

Alkohol Alcohol

38%

Inhalt Volume

700 ml

Destille rie Dis tiller

San Nicolás, S.A.

Artike l-Nr. Art. -No.

803100

EAN-Code Flasche EAN-Code bot tle

6 64804 000 347

EAN-Code Karton EAN-Code case

6 64804 001 542

Ge wicht/ Flas che/Ka rton Wigh t/bo ttle /case

1,3 kg / 8,7 kg

Flas chen/Ka rton Bot tle s/case

6 Stk. pcs

Maße (B x H x T)

25 cm x 35,2 cm x 17 cm

Ka rton/Lage Case s/Laye r

17 Stk. pcs

Lage /Palet te Laye rs/palle t

5

Flas chen/Pale tte Bot tle /palle t

510 Stk. pcs

Ge wicht/Pa let te Wigh t/pa lle t

740 kg



www.tequilas.info

Sie rra 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 Espolon

Tequila Añejo 100 % Agave

Mehrfach höchst ausgezeichneter 100% Agave Tequila mit langer Tradition, angebaut und destilliert in Arandas-Jalisco, der wegen seiner roten, schweren Erde bekannten Region Los Altos. Abgefüllt in schlanken Flaschen mit erhabenem Metall etikett.

100% agave Tequila with a long lasting tradition. Cultivated and distilled in Arandas Jalisco, in the region Los Altos - well known because of its red and heavy ground. This perfect Tequila was filled in slim bottles with raised metal labels.

Gewinner der doppelten Goldmedaille SF Spirit uosen Weltmeisterschaft 2006.

12 Monate in hellen Eichenfässern gelagert.

Farbe: bernsteinfarbend

Geschmack: nach Vanille und Lebkuchen sowie reifer, vollmundiger Agave. Seine dunkle bernstein Farbe im Zusammenspiel mit seinem runden und harmonischen Körper lässt ihn zu einem einzigartigen Tequila werden.

Double Gold, SF World Spirit Competition 2006.

aged 12 months in white oak barrels

Color: rich golden amber color

Nose: deliciously spicy, mocha, and caramel nose

Taste: a smooth supple entry leads to a fruity medium-to full-bodied palate with rich dried autumn fruits, honey, and lavish brown spices. A very lengthy finish of sweet marinating spices and herbal agave. A deep and elegant añejo made for contemplative sipping.

Alkohol Alcohol	Gewicht/ Flasche/Karton Weight/bottle /case
38%	1,3 kg / 8,7 kg
Inhalt Volume	Flaschen/Karton Bottles/case
700 ml	6 Stk. pcs
Destille rie Dis tiller	Maße (B x H x T)
San Nicolás, S.A.	25 cm x 35,2 cm x 17 cm
	Karton/Lage Cases/Layer
	17 Stk. pcs
Artike l-Nr. Art. -No.	Lage /Palette Layers/pallet
804004	5
EAN-Code Flasche EAN-Code bottle	Flaschen/Palette Bottle/pallet
6 64804 000 361	510 Stk. pcs
EAN-Code Karton EAN-Code case	Gewicht/Palette Weight/pallet
6 64804 001 559	740 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