

Hinweis zur Sprachfassung: Die französische Version dieses Dokuments ist die Originalfassung.
Im Falle von Abweichungen oder Auslegungsfragen ist ausschliesslich die französische Version verbindlich

Informationsblatt – Erwerb eines Tequila-Fasses

1. Zweck des Dokuments

Dieses Dokument dient dazu, den Erwerb von Tequila-Fässern einfach, transparent und verständlich darzustellen.

Es handelt sich um eine kommerzielle Transaktion über physische Sachgüter und nicht um ein Finanzprodukt, ein Anlageinstrument oder eine regulierte Investition.

2. Art des Gutes

Die angebotenen Fässer enthalten Tequila Blanco aus 100 % Agave, produziert und gereift in der zertifizierten Region Jalisco, Mexiko.

Jedes Fass ist ein einzigartiges physisches Gut, das namentlich auf den Eigentümer bei der Destillerie registriert ist und durch ein offizielles Eigentumszertifikat bestätigt wird.

Produktion, Lagerung und Konformität werden durch den Consejo Regulador del Tequila (CRT) überwacht.

3. Allgemeine Erwerbsbedingungen

Das Angebot betrifft eine neue Produktion mit Fassbefüllung im März 2025.

Hauptmerkmale:

- Fassvolumen: 200 Liter
- 100 % Agave
- Handwerkliche Produktion
- Alkoholgehalt bei Einlagerung: ca. 55 % ABV

Der Käufer wird vollumfänglicher Eigentümer der erworbenen Fässer während der gesamten Lagerdauer.

Wichtiger Hinweis: Dieses Produkt stellt keine Finanzanlage dar. Es handelt sich um den Erwerb eines physischen, greifbaren Sachgutes (Tequila-Fass), dessen zukünftiger Wert ungewiss ist und von nicht kontrollierbaren Marktbedingungen abhängt. Es wird weder eine Rendite noch eine Wertsteigerung oder ein Gewinn garantiert. Dieses Dokument dient ausschliesslich Informationszwecken und stellt weder ein vertragliches Angebot noch eine rechtliche, steuerliche, wirtschaftliche oder finanzielle Beratung dar.

Im Falle von Abweichungen sind ausschliesslich die von den Parteien unterzeichneten vertraglichen Vereinbarungen massgebend.

4. Angebotsvarianten

➤ **Variante 1 – 100 % Free Market**

Alle Fässer sind für den freien Markt (Free Market) bestimmt.
Es besteht keine vertragliche Rückkaufverpflichtung.

Der Eigentümer entscheidet frei über Lagerverlängerung, Verkauf oder Abfüllung.

➤ **Variante 2 – 50 % Buy-Back / 50 % Free Market**

Die Fässer werden aufgeteilt in:

- Fässer mit vertraglicher Rückkaufvereinbarung („Buy-Back“)
- Fässer für den freien Markt („Free Market“)

Diese Struktur kombiniert eine vertraglich definierte Ausstiegsoption mit Marktflexibilität, ohne Garantie eines Gesamtergebnisses.

5. Fässer mit Rückkaufvereinbarung („Buy-Back“)

Bestimmte Fässer unterliegen einer vertraglichen Rückkaufverpflichtung, die ausschliesslich von TROMBA Tequila übernommen wird.

Element – Buy-back	Detail
Indikativer Kaufpreis pro Fass	2'225 USD
Vertraglich vereinbarter Rückkaufpreis	2'900 USD
Gewinn beim Verkauf	625 USD
Kapitalrendite / ROI	~ 9.25 % pro Jahr
Lagerdauer	3 Jahre
Rückkaufverpflichtung	TROMBA Canada Ltd

Der Rückkauf erfolgt gemäss Vertrag, mit einer administrativen Abwicklungsfrist von bis zu 5 Monaten.

Wichtiger Hinweis: Die Rückkaufverpflichtung wird ausschliesslich von TROMBA Tequila übernommen. AlpTrade Consulting ist weder Vertragspartei noch Garant dieser Verpflichtung und übernimmt keinerlei Verantwortung im Falle von Verzögerung, Nichterfüllung oder Ausfall.

6. Fässer für den freien Markt ("Free Market")

Für diese Fässer besteht keine Rückkaufgarantie.

Ein allfälliger Verkauf hängt ab von:

- Marktlage,
- Reifegrad,
- Restvolumen,
- effektivem Alkoholgehalt (ABV),
- Nachfrage zum Verkaufszeitpunkt.

Alle genannten Werte oder Preisangaben dienen ausschliesslich illustrativen Zwecken und stellen keine Prognose, Zusicherung oder Garantie dar.

7. Reifung und natürliche Verdunstung

Während der Reifung tritt die sogenannte „Angel's Share“ auf, mit einer durchschnittlichen Verdunstung von ca. 7 % pro Jahr.

Diese Verdunstung:

- ist Bestandteil des Reifeprozesses,
- wird vom Käufer ausdrücklich akzeptiert,
- stellt keinen Mangel und keinen ersatzfähigen Verlust dar.

8. Lagerung und Versicherung

Die Fässer werden in den zugelassenen Lagerstätten von TROMBA Tequila in Jalisco (Mexiko) aufbewahrt.

Eine Versicherung gegen wesentliche physische Risiken ist während der gesamten Lagerdauer eingeschlossen, ohne Zusatzkosten.

9. Rolle von AlpTrade Consulting

AlpTrade Consulting agiert ausschliesslich als Beratungs- und administrative Koordinationsstelle.

AlpTrade Consulting:

- verkauft die Fässer nicht,
- ist nicht Eigentümerin der Fässer,
- übernimmt keine wirtschaftliche Verantwortung,
- führt keine persönliche, finanzielle oder vermögensbezogene Analyse durch.

Alle Entscheidungen liegen ausschliesslich beim Käufer.

Wichtiger Hinweis: Dieses Produkt stellt keine Finanzanlage dar. Es handelt sich um den Erwerb eines physischen, greifbaren Sachgutes (Tequila-Fass), dessen zukünftiger Wert ungewiss ist und von nicht kontrollierbaren Marktbedingungen abhängt. Es wird weder eine Rendite noch eine Wertsteigerung oder ein Gewinn garantiert. Dieses Dokument dient ausschliesslich Informationszwecken und stellt weder ein vertragliches Angebot noch eine rechtliche, steuerliche, wirtschaftliche oder finanzielle Beratung dar.

Im Falle von Abweichungen sind ausschliesslich die von den Parteien unterzeichneten vertraglichen Vereinbarungen massgebend.

10. Rechtlicher und steuerlicher Rahmen

Der Erwerb von Tequila-Fässern ist eine kommerzielle Transaktion über physische Güter.

Diese Transaktionen:

- unterliegen nicht der FINMA,
- fallen nicht unter LSFIn oder LEFin.

Die steuerlichen Folgen hängen von der individuellen Situation des Käufers ab.

Die Konsultation eines unabhängigen Steuer- oder Rechtsberaters wird empfohlen.

11. Wesentliche Punkte

- Physischer Sachwert, keine Finanzanlage
- Namentliches Eigentum
- Neue Produktion (März 2025)
- Zwei Varianten: Free Market / teilweiser Buy-Back
- Keine Garantie für Rendite oder Wertentwicklung
- Wirtschaftliches Risiko wird akzeptiert

12. Kontakt

Für weitere Informationen:

AlpTrade Consulting

E-Mail: info@patc.ch

Web: www.alptradeconsulting.ch

Telefon: (+41) 079 564 92 88



Wichtiger Hinweis: Dieses Produkt stellt keine Finanzanlage dar. Es handelt sich um den Erwerb eines physischen, greifbaren Sachgutes (Tequila-Fass), dessen zukünftiger Wert ungewiss ist und von nicht kontrollierbaren Marktbedingungen abhängt. Es wird weder eine Rendite noch eine Wertsteigerung oder ein Gewinn garantiert. Dieses Dokument dient ausschliesslich Informationszwecken und stellt weder ein vertragliches Angebot noch eine rechtliche, steuerliche, wirtschaftliche oder finanzielle Beratung dar.

Im Falle von Abweichungen sind ausschliesslich die von den Parteien unterzeichneten vertraglichen Vereinbarungen massgebend.

13. Informationen zu Tromba

Tequila Tromba ist ein unabhängiges, handwerklich produzierendes Spirituosenunternehmen, das auf einer internationalen Zusammenarbeit zwischen Kanada, Australien und Mexiko basiert.

Struktur und Gründer

Das Unternehmen wurde offiziell in den Jahren 2010–2011 von einer Gruppe leidenschaftlicher Unternehmer sowie einem renommierten Master Distiller gegründet:

- **Eric Brass (CEO):** Kanadischer Unternehmer aus Toronto. Er entwickelte die Idee zur Marke, nachdem er in Mexiko hochwertige Tequila-Qualität kennengelernt hatte.
- **Marco Cedano (Master Distiller):** Mexikanischer Mitgründer und eine bedeutende Persönlichkeit der Branche. Er leitete während 17 Jahren die Produktion der renommierten Marke Don Julio, bevor er sein eigenes Projekt lancierte.
- **Nick Reid & Jimmy Sherry:** Australische Mitgründer, welche massgeblich zur Expansion der Marke beitrugen, insbesondere in Australien und den USA.

Hauptsitz und Produktion

Das Unternehmen verfügt über eine hybride Struktur:

- **Hauptsitz:** Toronto, Kanada (96 Hillmount Avenue)
- **Produktion:** Die Destillation erfolgt in der Destillerie Tequila El Viejito in San Agustín, Jalisco, Mexiko, um die Herkunftsbezeichnung sowie das traditionelle Handwerk zu gewährleisten.

Ökologische Verpflichtungen (Sustainability)

Das Unternehmen zeichnet sich durch ausgeprägte Umweltinitiativen aus:

- **Agave Rewilding Initiative:** Im Jahr 2023 erwarb Tromba 28 Hektar Land in Zapotitlán de Vadillo, um über 6'000 Agaven bedrohter Arten zu pflanzen. Diese Pflanzen werden nicht geerntet, sondern bis zur vollen Reife belassen, um die Biodiversität und die Bestäubung durch Fledermäuse zu fördern.
- **Bodensanierung:** Zusätzlich wurden über 10'000 einheimische Bäume und Pflanzen gepflanzt, um die Bodenqualität zu verbessern und lokale Ökosysteme zu regenerieren.

Partnerschaften und Expansion

- **Distribution:** Im Jahr 2022 wurde eine strategische Partnerschaft mit Mark Anthony Wine & Spirits abgeschlossen, um die nationale Präsenz in Kanada zu stärken. In den USA wird die Marke durch Royal Dutch Distillers importiert.
- **Unternehmensgrösse:** Das Unternehmen beschäftigt zwischen 50 und 200 Mitarbeitende und zählt zu den am schnellsten wachsenden handwerklichen Tequila-Marken in Nordamerika.

Die Destillerie: Integradora San Agustín

Der Produktionsstandort beherbergt die Destillerie Integradora San Agustín, S.A. de C.V. (häufig in Verbindung mit oder in unmittelbarer Nähe zur historischen Destillerie Tequila El Viejito genannt). Hier überwacht Master Distiller Marco Cedano persönlich die handwerkliche Produktion der Marke. Adresse: KM 8.3 Carretera Tototlán–Tepatitlán, Jalisco, Mexiko

Produktpalette und Eigenschaften

Tequila Tromba ist eine Premium-Tequila-Marke, die handwerklich in den Highlands von Jalisco, Mexiko, produziert wird.

Gegründet im Jahr 2010 vom ehemaligen Don Julio Master Distiller Marco Cedano sowie seinem Sohn Rodrigo, ist die Marke für ihr weiches, fruchtiges und zugängliches Geschmacksprofil bekannt.

Die Marke bietet drei Hauptabfüllungen sowie Sondereditionen und einen Kaffeeликör an:

- **Tromba Blanco:** Ungereift. In der Nase frische Noten von Zitrone, Eukalyptus und Meeresbrise. Am Gaumen Kräuteraromen und weisser Pfeffer mit überraschendem Vanille-Finish.
- **Tromba Reposado:** 6–8 Monate in amerikanischen Weisseichenfässern (ehemalige Bourbonfässer) gereift. Bekannt als „The Soft Talker“ mit Aromen von Sheabutter, Kakao, gerösteten Nüssen und Orangenzesten.
- **Tromba Añejo:** 20–24 Monate gereift. Tiefe goldene Farbe mit komplexen Noten von Kirschsirup, dunkler Schokolade, Apfel und Sternanis.
- **Weitere Produkte:** Tromba Cafeto (Kaffeeликör), Tromba Cedano (Jubiläumsedition, gereift in Pinot-Noir-Fässern) sowie eine handwerklich hergestellte, prickelnde Ready-to-Drink-Margarita.

Bewertungen und Reputation

Die Marke genießt sowohl bei Konsumenten als auch bei Experten einen ausgezeichneten Ruf, insbesondere hinsichtlich ihres Preis-Leistungs-Verhältnisses.

- **Vielseitigkeit:** Kritiken von The Rum Howler Blog und Drinkhacker betonen, dass sich Tromba sowohl pur als auch als hochwertige Basis für Cocktails – insbesondere Margaritas – hervorragend eignet.
- **Milde:** Sie wird häufig Einsteigern empfohlen, die sich von sehr süßen oder „brennenden“ Tequilas abwenden und ein traditionelleres, ausgewogeneres Profil entdecken möchten.
- **Auszeichnungen:** Unter anderem Silbermedaille bei der San Francisco World Spirits Competition sowie Finalist beim Ultimate Beverage Challenge.

Richtpreise (unverbindlich)

Die Preise können je nach Händler und Region variieren (Angaben basierend auf nordamerikanischen und europäischen Märkten):

- **Blanco:** ca. USD 40 (750 ml)
- **Reposado:** ca. USD 50 (750 ml)
- **Añejo:** ca. USD 60 – 75

Tequila Tromba ist besonders beliebt in Kanada, Australien und den USA.

Wichtiger Hinweis: Dieses Produkt stellt keine Finanzanlage dar. Es handelt sich um den Erwerb eines physischen, greifbaren Sachgutes (Tequila-Fass), dessen zukünftiger Wert ungewiss ist und von nicht kontrollierbaren Marktbedingungen abhängt. Es wird weder eine Rendite noch eine Wertsteigerung oder ein Gewinn garantiert. Dieses Dokument dient ausschliesslich Informationszwecken und stellt weder ein vertragliches Angebot noch eine rechtliche, steuerliche, wirtschaftliche oder finanzielle Beratung dar.

Im Falle von Abweichungen sind ausschliesslich die von den Parteien unterzeichneten vertraglichen Vereinbarungen massgebend.