

100% DE AGAVE. 100% CREATIVIDAD: Sierra Antiquo feiert den #MargaritaDay am 22. Februar mit neuen Rezepten von Mario Kappes**Pressekontakt:**

Nikolas Odinius

Tel.: 040 / 853 16 0

E-Mail: odinius@borco.com

Hamburg, Februar 2022. Mit dem neuen Claim „100% DE AGAVE. 100% CREATIVIDAD“ positioniert sich **Sierra Antiquo** ab sofort als authentischer Tequila für kreative Stunden. Die überarbeitete Kommunikationsausrichtung folgt nach dem erfolgreichen Relaunch des Flaschen-Designs im vergangenen Jahr und wird im Rahmen des anstehenden **#MargaritaDay** mit neuen Rezepten am **22. Februar 2022** ausgerollt. Die zeitgemäße Bildsprache der Rezepte bedient sich einer leichten und unbeschwerten Farbwelt, die inspirieren und gleichzeitig die Markenidentität von **Sierra Antiquo** schärfen soll.

Tequila bleibt eine der faszinierendsten Spirituosen und der Trend rund um das mexikanische Nationalgetränk wird die Spirituosen- und Lifestylewelt auch in diesem Jahr begleiten. Als Marktführer und Agaven-Experte nimmt das hanseatische Familienunternehmen BORCO-MARKEN-IMPORT dabei eine herausragende Rolle ein und bedient mit Sierra Antiquo das Bedürfnis von Konsument:innen und Mixolog:innen nach 100% de Agave Tequila.

Dass in **Sierra Antiquo Plata** und **Sierra Antiquo Añejo** nicht nur 100% fruchtige Aromen der Agaven aus dem Hochland Mexikos stecken, sondern ebenso eine Menge Kreativität, beweisen die neuen Margarita-Rezepte mit Sierra Antiquo – konzipiert von **Mario Kappes**, BORCO Global Education & Advocacy Manager.

Ob klassisch geschüttelt oder als beliebte Frozen-Variante, bei der kuratierten Auswahl an Margaritas wird die Vielfalt der Trendspirituose weiter erkundet und dem Tequila-Drink schlechthin ein neuer Anstrich verpasst. In lebhaften Farben schimmernd, kommen dabei Tequila-Aficionados auf ihre Kosten, die ihrer Kreativität freien Lauf lassen können. Im Vordergrund stehen bei den Margaritas exotische Früchte ebenso wie



heimische Beeren, die mit Gewürzen und den Agavennoten von Sierra Antiquo verschmelzen.

Für **Mario Kappes** ist die Arbeit mit ungewöhnlichen und frischen Aromen eine ganz besondere Freude: *„Eine klassische Margarita ist ein kräftiger und sehr komplexer Drink. Das fruchtige Agavenaroma des Sierra Antiquo Plata und die etwas süßeren aber nicht weniger komplexen Aromen des Sierra Antiquo Añejo laden aber auch dazu ein, der Margarita einen zusätzlichen Twist zu verleihen. Ich liebe es Aromen, welche ich im Tequila wahrnehme, zusätzlich in die Rezeptur einzuarbeiten. So schmecke ich häufig Mango und Chili in unseren Tequilas. Aber auch die Verbindung des Agavenaromas mit ungewöhnlichen Kombinationen wie Brombeeren und Zitronengras oder Kiwi und Pfeffer machen mir immer sehr viel Freude. Die 100% de Agave Tequilas Sierra Antiquo Plata und Sierra Antiquo Añejo bilden für mich die perfekte Grundlage, um immer wieder neue Rezepte auszuprobieren.“*

Lassen Sie sich inspirieren und genießen Sie die fruchtige Geschmackswelt von Sierra Antiquo mit Freund:innen. Tequila-Begeisterte dürfen sich zusätzlich über Sierra Aktivierungen in ausgewählten Szene-Bars in ganz Deutschland freuen, die den Margarita Day bestens abrunden.

Das hochauflösende Bildmaterial der Margaritas sowie weiteres Bildmaterial von Sierra Antiquo finden Sie [hier](#).

MARGARITA CLÁSICA

Zutaten:

60ml Sierra Antiquo Plata
20 ml Triple Sec
30 ml frisch gepresster Limettensaft

Glas:

Margarita-Schale

Zubereitung:

Alle Zutaten in einem mit Eiswürfeln befüllten Shaker geben und kräftig schütteln. Anschließend in eine mit einem Salzrand und einem Limettenachtel versehene Margarita-Schale abseihen.



FROZEN RASPBERRY-LEMONGRASS MARGARITA

Zutaten:

60 ml Sierra Antiguo Plata
20 ml Triple Sec
30 ml frisch gepresster Limettensaft
50 ml Himbeerpüree
Zitronengras



Glas:

Margarita-Schale

Zubereitung:

Eine halbierte Zitronengrasstange für ca. 1 Stunde in Sierra Antiguo Plata einlegen. Alle Zutaten in einen Mixer geben und mit Crushed Ice auffüllen und mixen bis eine feste Konsistenz erreicht ist. In eine Margarita-Schale geben und mit Zitronengras dekorieren.

MANGO-CHILLI MARGARITA

Zutaten:

60 ml Sierra Antiguo Añejo
20 ml Triple Sec
30 ml frisch gepresster Zitronensaft
50 ml Mangopüree
1-2 Teelöffel Chiliflocken
1-2 Teelöffel Salz



Glas:

Margarita-Schale

Zubereitung:

Alle Zutaten in einen mit Eiswürfel befüllten Shaker geben und kräftig schütteln. Anschließend in eine mit einem Chiliflocken-Salzrand und einem Zitronenachtel versehene Margarita-Schale abseihen. Mit Chilifäden dekorieren.

FROZEN BLACKBERRY-VANILLA MARGARITA

Zutaten:

60 ml Sierra Antiguo Añejo
20 ml Triple Sec
30 ml frisch gepresster Zitronensaft
50 ml Brombeerpüree
Vanillemark

Glas:

Margarita-Schale



Zubereitung:

Eine halbierte Vanilleschote für ca. eine Stunde in Sierra Antiguo Añejo einlegen. Alle Zutaten in einen Mixer geben und mit Crushed Ice auffüllen und mixen bis eine feste Konsistenz erreicht ist. In eine Margarita-Schale geben und mit Vanilleschote und Zitronenzeste dekorieren.

KIWI-BLACK PEPPER MARGARITA

Zutaten:

60 ml Sierra Antiguo Plata
20 ml Triple Sec
30 ml frisch gepresster Zitronensaft
50 ml Kiwipüree
1 Teelöffel schwarzer Pfeffer

Glas:

Margarita-Schale



Zubereitung:

Einen Teelöffel angedrückte schwarze Pfefferkörner für ca. eine Stunde in Sierra Antiguo Plata einlegen. Alle Zutaten in einen mit Eiswürfel befüllten Shaker geben und kräftig schütteln. Anschließend in eine Margarita-Schale abseihen. Mit einer Kiwi-Scheibe und schwarzem Pfeffer dekorieren.

Über Sierra Antiquo:

Die Heimat von Sierra Antiquo ist die Destilerías Sierra Unidas im mexikanischen Guadalajara. Die familiengeführte Destillerie vereint traditionelles und klassisches Equipment mit modernster Ausstattung, um ein besonderes Tequila-Erlebnis nach höchsten Qualitätsansprüchen zu schaffen. Im mexikanischen Hochland wachsen in sonnenverwöhntem, niederschlagsarmem Klima die Blauen Weberagaven für Sierra Antiquo frei von künstlichem Dünger und industrieller Bewässerung bis zu sieben Jahre, bevor sie ausschließlich von den *Jimadores* traditionell per Hand geerntet werden. Dabei wird auf eine umweltfreundliche Bewirtschaftung der Felder geachtet. Die Destilerías Sierra Unidas zählt zu den ersten Tequila-Produzenten, die vor rund 40 Jahren, mit dem Anbau von Agaven ohne chemische Düngemittel und Pestizide begannen. Zusätzlich rotieren die Kulturen - nachdem ein Agavenfeld geerntet wurde, wird Bohnen, Mais und andere Zwischenfrüchte für zwei bis drei Jahre auf einem Feld angebaut, um die Böden mit einer Art von Gründünger aufzufüllen.

BORCO-MARKEN-IMPORT Matthiesen GmbH & Co. KG, Hamburg

Markeneigner von Sierra Antiquo ist das Hamburger Familienunternehmen BORCO-MARKEN-IMPORT. BORCO, mit Sitz in Hamburg, ist einer der größten deutschen und europäischen Produzenten und Vermarkter internationaler Top Spirituosen Marken. Das Portfolio des unabhängigen Familienunternehmens, darunter u. a. FINSBURY London Dry Gin, HELBING Kümmel, RUSSIAN STANDARD Vodka, YENI Raki und DISARONNO, deckt fast alle wichtigen internationalen Segmente ab und ist in seiner Stärke und Geschlossenheit sicher einmalig. BORCO unterstützt den verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol, über den Sie sich auf <https://www.massvoll-geniessen.de/> informieren können. Weitere Informationen zum Unternehmen und Portfolio finden Sie auf www.borco.com und [@borco_official](https://twitter.com/borco_official).

Winsbergring 12-22, 22525 Hamburg
Tel.: 040-85 31 6-0
Fax: 040-85 85 00E-Mail: infoline@borco.com