



Am 22. Februar 2020 ist Margarita Day: SIERRA Milenario Tequila und SIERRA Antiguo Tequila feiern mit neuen Margarita-Rezepten

Hamburg, Februar 2020. Ob patriotische Feiertage zu Ehren der Unabhängigkeit Mexikos, Kulturfestivals oder Folklorefeste – Mexiko ist ein Land, in dem Traditionen und kulturelle Rituale mit außerordentlicher Lebensfreude gepflegt werden. Dabei ist das kulinarische Erbe des Landes und der unterschiedlichen Regionen eng mit den farbenfrohen Feierlichkeiten verbunden. Denn im Kreise der Familie und Freunde werden an diesen Tagen gemeinsam mexikanische Spezialitäten zubereitet, die gerne von Tequila begleitet werden – nicht nur pur, sondern auch in geschmackvollen Margaritas, die durch eine exquisite Auswahl bester Zutaten bestechen.

Mit dem internationalen **MARGARITA DAY**, der jedes Jahr am 22. Februar stattfindet, wird dem Kultstatus des weltberühmten Tequila-Drinks ein ganzer Tag gewidmet, der selbstverständlich in mexikanischer Manier gefeiert werden sollte – mit Tanz, mexikanischen Köstlichkeiten und Margaritas. Ohnehin bleibt Tequila derzeit das Trendgetränk schlechthin und begeistert durch die besondere Herstellungsweise, Vielfalt und das mexikanische Flair. Mit Tequila kreierte Drinks werden gerne als Aperitif oder als Ergänzung zu einem mehrgängigen Menü geschätzt. Raffinierte Drink-Kreationen werden zunehmend hinter den Tresen gezaubert, die das mexikanische Nationalgetränk mit göttlichem Ursprung in innovativen Glanz erstrahlen lassen und bisher tief Verborgenes zum Vorschein bringen.

Für den besonderen Tag hat Global Brand Ambassadorin für Tequila und Mezcal bei BORCO-MARKEN-IMPORT Kathrin Abels neue Margarita Twists mit den 100% Agave Tequilas **SIERRA Milenario** und **SIERRA Antiguo** entwickelt, die die Geschmacksvielfalt der 100% Agave SIERRA Tequila Range zeigen. Lassen Sie sich von spannenden Twists inspirieren, die sich nicht nur am Margarita Day mit Freunden genießen lassen.

Tequila-Aficionados dürfen sich zusätzlich in den nächsten Wochen über zahlreiche SIERRA Aktivierungen in ausgewählten Szene-Bars in ganz Deutschland freuen, die den Margarita Day bestens abzurunden.

Hochauflösendes Bildmaterial aller nachstehenden Margaritas sowie weiteres Pressematerial zu **SIERRA Tequila**, **SIERRA Antiguo Tequila** und **SIERRA Milenario Tequila** finden Sie [hier](#). Hierfür das Passwort **SIERRA#2020** nutzen.

AMA: Eine elegante, herrlich duftende Margarita



Hinter dem Namen dieses Margarita-Twists verbirgt sich eine schöne Familiengeschichte. Benannt ist die Rezeptur nach der Großmutter von Kathrin Abels aus St. Petersburg, die ihre Rezepte an Kathrins Mutter weitergab und nachkochte – darunter ein mit Safran, Kardamom, Rosinen und Mandeln verfeinertes Hefebrot.

„Die Kombination aus Papaya, Traube, fermentierter Traube in Form von Champagner, Safran und Kardamom gepaart mit der floralen Rauchigkeit des SIERRA Milenario Fumado kommt meinen Kindheitserinnerungen an diese besondere Mischung aus exotischen Gewürzen und der herb-fruchtigen Hefe sehr nah“, schwärmt Kathrin Abels von diesem ganz persönlichen Rezept.

Ingredienzien:

40ml SIERRA Milenario Fumado
20ml Papaya Püree oder 10ml Papaya Sirup
30ml weißer Traubensaft, infundiert mit Kardamom und Safran*
10ml flüssiger Honig*
Spritzer Champagner oder Sekt

Glas:

Tumbler oder Coupette

Zubereitung:

Alle Zutaten, außer Champagner/Sekt, mit Eiswürfeln in einen Shaker geben, kräftig shaken und in ein Coupetteglas oder einen Tumbler abseihen. Anschließend einen Spritzer Champagner/Sekt hinzugeben, um die Süße des Drinks auszubalancieren. Als Garnitur ein Stück Rosinenbrot und einen Eukalyptuszweig verwenden.

***Für die Infusion** Safran und gemahlene Kardamomsamen in 1l Traubensaft einlegen und 1-2 Tage ziehen lassen.

***Für den Honigmix** dickflüssigen, regionalen Honig mit der gleichen Menge an warmem Wasser vermischen und auflösen lassen. Je nachdem welcher Honig verwendet wird, sollte die Süße des Drinks angepasst werden. Kommt Papayasirup zum Einsatz, so kann der Honig auch weggelassen werden.

BITTERMILK MARGARITA: Eine herbe Margarita mit mexikanischer Grapefruit



Die zeitlose Buttermilch Margarita stammt von Tequila- und Bar-Koryphäe Bettina Kupsa und wurde von Jan-Philip Leysaht aus der Pearly Gates Bar in Frankfurt mit mexikanischer Grapefruit weiterentwickelt. Diese Kombination hat es auch Kathrin angetan und bereitet diese gerne für Gäste und Freunde zu:

„Ich mag leicht bittere Cocktails am liebsten, von Negroni bis Martini, und die Grapefruit gibt hier der lieblich-frischen Buttermilch Margarita einen freundschaftlichen Tritt in den Hintern.“

Ingredienzien:

60ml SIERRA Milenario Tequila Reposado oder
SIERRA Antiguo Añejo
30ml Grapefruitsaft
20ml Limettensaft
20ml Zuckersirup
30-40ml Buttermilch
2 Grapefruitzesten

Glas:

Margarita Glas

Zubereitung:

Alle Zutaten, auch die Grapefruitzesten, in einen mit Eiswürfeln gefüllten Shaker geben, shaken und vorsichtig in ein vorgekühltes Margaritaglas abseihen. Anschließend eine Grapefruitzeste auspressen und als Garnitur verwenden.

PEARL: Eine Variante der legendären Tommy's Margarita



Dieser Twist kommt von Armin Azadpour aus dem Frankfurter Hunky Dory, der Kathrin dank des raffiniert eingebunden Agavenaromas und der Verwendung von Zuckerrübensirup begeistert:

„Lokaler Imkerhonig und Melasse in Form von Zuckerrübensirup sind nicht nur wunderbar abwechslungsreiche, relativ gesunde und geschmacklich komplexere Süßungsmittel als Agavensirup – sie sind auch noch wesentlich nachhaltiger in der Herstellung.“

Ingredienzien:

50ml SIERRA Milenario Tequila Reposado
30ml von einem Premix*
15ml Limettensaft*

Glas:

Tumbler

Zubereitung:

Alle Zutaten in einen mit Eis gefüllten Shaker geben, shaken und in einen Tumbler auf frischen Eiswürfeln abseihen. Für ein besonderes Highlight: Den Rand des Tumblers zuerst in Limettensaft tauchen und anschließend in einen Mix aus groben Kakao-Nibs und Paprika-Flocken.

***Für den Premix** 100ml Zuckerrübensirup, 150ml Honig und 150ml Amaro zusammen auflösen.

MONKEY MARGARITA: Eine fruchtige Margarita mit exotischer Süße

Entwickelt wurde die Monkey Margarita zum Launch von SIERRA Milenario Tequila in Russland und setzt auf die untypisch kräuterigen und fruchtig-harzigen Noten des SIERRA Milenario Tequila Añejo.

„Diese Noten wollte ich durch süß-saure Kiwi und die balsamische Holzigkeit von Zimt und Palo Santo auf die Spitze treiben.“

Ingredienzien:

50ml SIERRA Milenario Tequila Añejo oder SIERRA Antiquo Tequila Añejo
30ml Limettensaft
15ml Zimt- oder Palo Santo Sirup
10ml Ingwer-Likör
1/2 Kiwi

Glas:

Margarita Glass

Zubereitung:

Die Kiwi im Shaker muddlen, alle Zutaten hinzugeben und auf Eis shaken. Vorsichtig im Margaritaglas abseihen*, sodass die Kiwistücke am Boden des Shakers bleiben. Für einen würzigen Rand Andaliman-Pfeffer, Tasmanischen Pfeffer, Kubeben-Pfeffer oder Zitronen-Pfeffer mit braunem Zucker vermischen. Den Rand des Margaritaglases in Limettensaft tauchen und anschließend in den Pfeffermix. Für die schöne Optik eine getrocknete Kiwischeibe als Garnitur verwenden.

*Bei Bedarf doppelt durch ein feines Sieb abseihen, um der Textur mehr Feinheit zu verleihen.

SPICED MARGARITA: Tequila trifft auf Amaretto



Die Agavennoten, die Süße von DISARONNO und die Schärfe der Jalapeños bilden ein unschlagbares Team – findet auch Kathrin Abels:

„Erdige und ebenso fruchtige Noten treffen hier auf bittersüße Komponenten – dazu noch die Säure der Limetten sowie der würzige Salzrand und man hat ein Umami-Feuerwerk.“

Ingredienzien: 60ml SIERRA Antiguo Plata
25ml DISARONNO
30ml Limettensaft
10ml Honig
Jalapeños oder Tabasco

Glas: Tumbler

Zubereitung: Die Jalapeños in einem Shaker muddlen, dann die anderen Zutaten und Eiswürfel hinzugeben. Shaken und über frische Eiswürfel in einem Tumbler abseihen. Je nach Belieben, den Glasrand in Limettensaft eintauchen und dann mit Meersalz verfeinern.

Über SIERRA Tequila

SIERRA Tequila ist in Deutschland und Europa unangefochtener Marktführer. In über 90 Ländern weltweit – von Australien, über Thailand bis Chile – ist er präsent und wird sowohl für seine hohe Qualität als auch für seine fruchtigen Noten geschätzt. Nicht nur in Europa, sondern auch in vielen dieser Länder rund um den Globus, ist er als Marktführer die erste Wahl bei Konsumenten und Gastronomen. Als europäischer Marktführer trägt SIERRA Tequila seit Markteinführung 1981 unvergleichlich zu der steigenden Popularität des mexikanischen Nationalgetränks bei.

BORCO-MARKEN-IMPORT, Hamburg

Markeneigner von SIERRA Tequila ist 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 Unternehmens darunter u. a. auch FINSBURY Gin, DISARONNO, RUSSIAN STANDARD Vodka, Champagne LANSON und die Whiskys aus dem Hause WHYTE & MACKAY, deckt fast alle wichtigen internationalen Segmente ab und ist in seiner Stärke und Geschlossenheit sicher einmalig.

Für weitere Informationen wenden Sie sich gern an:

BORCO-MARKEN-IMPORT Matthiesen GmbH & Co.KG
Winsberggring 12 – 22, 22525 Hamburg
Telefon: (040) 85 31 6-0
Telefax: (040) 85 85 00
E-Mail: [infoline\(at\)borco.com](mailto:infoline(at)borco.com)
www.borco.com