

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

Julia Glathe

Tel.: 040 / 853 16 0

E-Mail: [glathe@borco.com](mailto:glathe@borco.com)

**Hamburg, Februar 2023.** Mit dem Claim „100% DE AGAVE. 100% CREATIVIDAD“ positioniert sich Sierra Antiquo als authentischer Tequila für kreative Stunden. 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.

In Sierra Antiquo Plata und Sierra Antiquo Añejo stecken nicht nur 100% fruchtige Aromen der Agaven aus dem Hochland Mexikos, sondern ebenso eine Menge Kreativität. So freut sich Mario Kappes, BORCO Global Education & Advocacy Manager, bereits sehr auf den Margarita Day und seine Vielfalt. So können eine Vielzahl an Margarita-Rezepte, welche von Kappes kreiert wurden, selber gemixt und probiert werden.

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.**

### **MARGARITA CLÁSICA**

**Zutaten:**

**60ml Sierra Antiquo Plata**

**20 ml Triple Sec**

**30 ml frischer 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-LEMONGRAS MARGARITA**

### **Zutaten:**

**60 ml Sierra Antiguo Plata  
20 ml Triple Sec  
30 ml frischer 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-CHILI MARGARITA**

### **Zutaten:**

**60 ml Sierra Antiguo Añejo  
20 ml Triple Sec  
30 ml frischer 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**

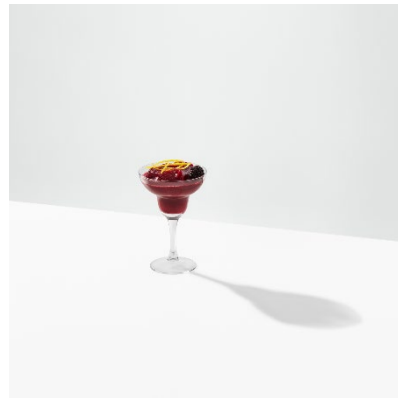
**30 ml frischer Zitronensaft**

**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 frischer 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.**

### **Über 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, YENI Rakı 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 und [@borco\\_official](#).**

**Winsbergring 12-22, 22525 Hamburg**

**Tel.: 040-85 31 6-0**

**Fax: 040-85 85 00E-Mail: [infoline@borco.com](mailto:infoline@borco.com)**