Mit Sierra Antiguo den #MargaritaDay genieÃŸen â€“ BILD

ID: LCG22039 | 10.02.2022 | Kunde: JOHANN | Ressort: Chronik Ã-sterreich | Medieninformation

„100 Prozent De Agave. 100 Prozent Creatividad": Anlässlich des erfolgreichen Marken-Relaunchs zelebriert Sierra Antiguo am 22. Februar 2022, dem #MargaritaDay, seine neue farbenfrohe Markenidentität mit erfrischenden Rezepten von Mario Kappes.

Bilder zur Meldung in der Mediendatenbank

Wien (LCG) – Die Nachfrage nach Tequila ist in der Spirituosen-und Lifestylewelt ungebrochen und das mexikanische Nationalgetränk steht bei Genussliebhabern hoch im Kurs. Gerade während der kalten Wintermonate wünschen sich die Österreicherinnen und Österreicher immer sehnlicher den Frühling herbei, fruchtige Tequila-Drinks mit 100 Prozent fruchtigen Aromen der Agaven aus dem Hochland Mexikos können hier etwas Lebensfreude in den tristen Alltag zaubern. Anlässlich des #MargaritaDays am 22. Februar 2022 zeigt BORCO-Global und Advocacy Manager **Mario Kappes** mit seinen kreativen neuen Margarita-Rezepten wie sich Sierra Antiguo Plata und Sierra Antiguo Añejo klassisch geschüttelt oder in der beliebten Frozen-Variante als farbenfrohe Lifestyle-Drinks genießen lassen.

„Das fruchtige Agavenaroma des Sierra Antiguo Plata und die süßeren Aromen des Sierra Antiguo Añejo verleihen jedem Margarita einen zusätzlichen Twist. Mango und Chili passen sehr gut zu Tequila-Rezepturen, aber auch ungewöhnliche Kombinationen wie Brombeeren und Zitronengras oder Kiwi und Pfeffer harmonisieren miteinander. Unsere beiden Tequilas aus 100 prozentiger Agave sind die perfekte Grundlage, um immer wieder neue erfrischende Kreationen auszuprobieren", freut sich Kappes.

Die Essenz von Kappes Mixturen sind exotische Früchte, heimische Beeren und Gewürze, die mit den Agavenoten des Sierra Antiguo zu ungewöhnlich frischen Aromen verschmelzen. Tequila-Aficionados werden beim Nachmixen der kreativen fruchtigen Margaritas voll auf ihre Kosten kommen und können so am 22. Februar 2022 einen farbenfrohen #MargaritaDay mit Sierra Antiguo feiern.

Mario Kappes Rezepte zum Sierra Antiguo #MargaritaDay

Margarita Clásica

Zutaten: 60 Milliliter Sierra Antiguo Plata, 20 Milliliter Giffard Triple Sec, 30 Milliliter 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 Lemongrass-Raspberry Margarita

Zutaten: 60 Milliliter Sierra Antiguo Plata, 20 Milliliter Giffard Triple Sec, 30 Milliliter frisch gepresster Limettensaft, 50 Milliliter Himbeerpüree, Zitronengras
Glas: Margarita-Schale
Zubereitung: Eine halbierte Zitronengrasstange für circa eine 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 Milliliter Sierra Antiguo Añejo, 20 Milliliter Giffard Triple Sec, 30 Milliliter frisch gepresster Zitronensaft, 50 Milliliter Mangopüree, ein bis zwei Teelöffel Chiliflocken, ein bis zwei 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 Milliliter Sierra Antiguo Añejo, 20 Milliliter Giffard Triple Sec, 30 Milliliter frisch gepresster Zitronensaft, 50 Milliliter Brombeerpüree, Vanillemark
Glas: Margarita-Schale
Zubereitung: Eine halbierte Vanilleschote für circa 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 Milliliter Sierra Antiguo Plata, 20 Milliliter Giffard Triple Sec, 30 Milliliter frisch gepresster Zitronensaft, 50 Milliliter Kiwipüree, ein Teelöffel schwarzer Pfeffer
Glas: Margarita-Schale
Zubereitung: Einen Teelöffel angedrückte schwarze Pfefferkörner für circa 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 Antiguo

Die Heimat von Sierra Antiguo sind 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 Antiguo – frei von künstlichem Dünger und industrieller Bewässerung. Nach bis zu sieben Jahren werden die Agaven ausschließlich von den „Jimadores" traditionell per Hand geerntet werden. Die Destilerías Sierra Unidas zählen zu den ersten Tequila-Produzenten, die vor rund 40 Jahren, mit dem Anbau von Agaven ohne chemische Düngemittel und Pestizide begannen und auf umweltfreundliche Bewirtschaftung der Felder achten. Zusätzlich rotieren die Kulturen. Nachdem ein Agavenfeld geerntet wurde, werden Bohnen, Mais und andere Zwischenfrüchte für zwei bis drei Jahre angebaut, um die Böden mit einer Art von Gründünger aufzufüllen.

Über KATTUS-BORCO

Das Joint Venture des in fünfter Generation familiengeführten Wiener Traditionshauses KATTUS und des Hamburger Spirituosenunternehmens BORCO ist unter der Geschäftsführung von **Andreas Ruhland** eine der stärksten und schlagkräftigsten Vertriebsorganisationen der Branche. Beide Unternehmen blicken auf eine langjährige Eigenproduktions-und Vertriebstradition zurück. Zusammen zählen sie über 230 Jahre an Erfahrung, Expertise und Marktpräsenz. Das über 120 Marken umfassende Portfolio beinhaltet die Eigenmarken KATTUS und Sierra Tequila sowie klingende Namen wie unter anderem Select Aperitivo, Russian Standard, The Dalmore, Laurent-Perrier, Stroh Inländer Rum, Blue Gin und Amaro Montenegro. KATTUS-BORCO unterstützt den verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol, über den Sie sich auf verantwortungsvoll.at informieren können. Weitere Informationen auf kattus-borco.at .

+ + + BILDMATERIAL + + +

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Verwendung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf leisure.at

(Schluss)